

# THE BLESS

MENU ISSUE 07

CUISINE OF INDOCHINA

Bereit für Deinen „Biss(en)“ ins Glück?

## A BITE OF HAPPINESS



BLESS-ISSUE-14,90 EURO



# WAS BEDEUTET GLÜCK FÜR DICH?

# VORWORT

---

## “A BITE OF HAPPINESS” - EIN „BISS(EN)“ GLÜCK

Wir sind der Überzeugung, dass jeder Mensch die Kunst beherrscht, das Leben zu genießen. Dabei führen viele Wege an dieses Ziel, und es gibt kein richtig oder falsch. Uns vereint die Gesinnung nach Glücksmomenten im Leben sowie der Wunsch danach, Erinnerungen zu schaffen, die immerfort im Herzen getragen werden können.

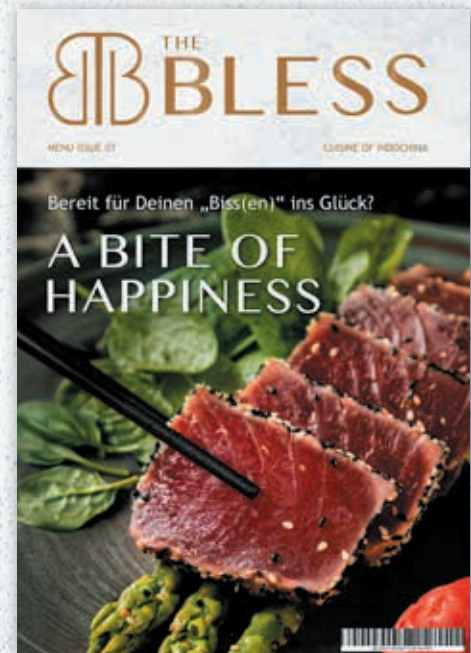
**Getrieben von diesem Leitgedanken, sehen wir gutes Essen und Glück in engem Einklang.**

Anspruch, Authentizität und Leidenschaft sind für uns wichtige Bedingungen, um uns beim Kochen kreativ und fortschrittlich zu entfalten. Inspiriert haben wir uns von traditionellen indochinesischen Einflüssen, die wir durch die Integration moderner Trends der westlichen Essenskultur neu erfinden. Mit diesem wirklich atemberaubenden Flair von Exklusivität und Hochgenuss möchten wir den Gaumen unserer Gäste verwöhnen und sie auf eine Reise aller Sinne verführen.

*Wir wünschen Euch eine gute Reise!*  
*Euer BLESS Team*

# MENÜ INHALT

- 05** Hausgemachte Saucen
- 07** Aperitif
- 10** Vorspeisen
- 17** Über die Gründer
- 18** Hauptspeisen
- 30** Memoiren Indochinas
- 32** Nachspeisen
- 36** Eventlocation
- 39** Getränke
- 46** Allergene & Zusatzstoffe



## COVERBILD

**GARÇON THONY**

*Gegrilltes Teriyaki-Thunfischsteak  
im Sesammantel.  
Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat,  
hausgemachte Ponzu. S. 18*



## GOLDEN HOUR

1 CHILI MAYO SAUCE 🌶️🌿

► Empfehlungsggericht - Viet Tacos S.10



## GREEN FUSION

2 WASABI MAYO SAUCE 🌿🍋

► Empfehlungsggericht - Salmon Tatar S.10



## BLANC & NOIR

3 TRÜFFEL MAYO SAUCE 🌿

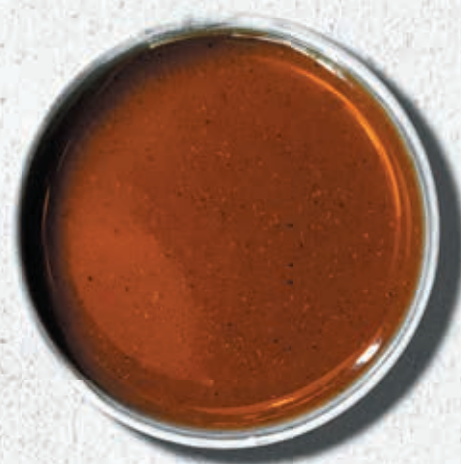
► Empfehlungsggericht - Château Bœuf S.18



## VELVET DREAM

4 GOCHUJANG ROTE BEETE SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Purple Pulpo S.18



## INCHI FIVE SPICE

5 FIVE-SPICE-KALAMANSI SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Pandan Duck S.18

# HAUSGEMACHTE SAUCEN BY BLESS

Unsere unverwechselbaren Saucen sind das Geheimnis des Geschmacks. Von Inchi Five Spice über Trüffel bis hin zu Wasabi - es ist immer eine kulinarische Entdeckungsreise. Die Saucen sowie Mayonnaisen, nach französischer Art reduziert und hergestellt, verzaubern unsere Gerichte und machen sie zu einzigartigen Kreationen. Zudem sind diese auch noch komplett vegan!

🌶️ leicht pikant    🌿 vegan    🍋 glutenfrei

# 1664

BLANC



# APERITIF

## CHAMPAGNER

|                              | 0,1L | 0,75L |
|------------------------------|------|-------|
| DOM PERIGNON VINTAGE         |      | 340   |
| RUINART ROSÉ                 |      | 150   |
| RUINART BRUT                 |      | 130   |
| VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE |      | 105   |
| NICOLAS FEUILLATTE ROSÉ      | 13   | 85    |
| NICOLAS FEUILLATTE BRUT      | 12   | 80    |

## APERITIF

|                                                          |      | 0,2L  |
|----------------------------------------------------------|------|-------|
| HUGO                                                     |      | 8     |
| APEROL SPRITZ                                            |      | 8     |
| CAMPARI SPRITZ                                           |      | 8     |
| LILLET WILD BERRY                                        |      | 8     |
| Lillet Blanc, Russian Wild Berry   Optional: alkoholfrei |      |       |
| ROSEANNE                                                 |      | 8     |
| Hibiskussirup, Grapefruitsirup, Grapefruitsaft, Prosecco |      |       |
| ROSYE                                                    |      |       |
| Ramazzotti Rosato, Vermouth, Prosecco                    |      |       |
|                                                          | 0,1L | 0,75L |
| BLESS WINZERSEKT ROSÉ - ST. LAURENT                      | 6    | 39    |
| Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel, 2020                     |      |       |
| PROSECCO, SPUMANTE                                       | 6    | 39    |
| SCAVI & RAY                                              |      |       |
| CRÉMANT GRANDE RÉSERVE BRUT BLANC                        | 7    | 40    |
| Louis de Grenelle Saumur Loire                           |      |       |
| CRÉMANT GRANDE RÉSERVE BRUT ROSÉ                         | -    | 40    |
| Louis de Grenelle Saumur Loire                           |      |       |



## 2 BE BLESSED

SHARING MENÜ FÜR 2

Viet Tacos Garnele, Inchi Chicken, Inchi Tempura,  
Petits Bisous Vegan, Happy Salmon Rolls

*„Essen kann Menschen auf eine Weise  
zusammenbringen, die nichts Anderes  
bieten könnte.“*

*Yotam Ottolenghi*

# Sharing Bites of HAPPINESS

In den Ländern Indochinas - Vietnam, Laos und Kambodscha - hat gemeinsames Essen eine tief verwurzelte Tradition, die Menschen zusammenbringt. Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches platziert, sodass jeder eingeladen ist, jeden Bissen zu teilen und zu genießen.

Diese Tradition bietet die perfekte Gelegenheit, wertvolle Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen oder neue Freundschaften zu knüpfen. Bei BLESS legen wir großen Wert auf eine einladende Atmosphäre und den gemeinsamen Genuss von köstlichen, gesunden Speisen - ein Fest für Körper und Seele.



*„Gemeinsames Essen bedeutet mehr als nur das Zusammenkommen von Zutaten & Geschmäckern - es feiert unsere Existenz, Verbundenheit und Liebe zu gutem Essen.“*



Das Teilen einer Mahlzeit ist ein Erlebnis für alle Sinne, das Kultur und Freundschaft vereint, Barrieren abbaut und ein Gefühl von Intimität schafft - ein Katalysator für Verbindung.

Erlebt die kulinarische Tradition Indochinas mit unseren Sharing Bites. Kommt zusammen, genießt und lasst euch von der Magie des gemeinsamen Essens verzaubern.

# VORSPEISEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>VIET TACOS</b> <b>BESTSELLER</b><br>3x „Banh Mi x Taco Fusion“<br>mit eingelegtem Gemüse und verschiedenen Toppings<br><br><i>A) Garnele <sup>1, 2</sup> / B) Thunfisch <sup>1, 4</sup> / C) Hühnchen <sup>1</sup> / D) Charsiu Schwein <sup>1, 6</sup></i> | 9  |
| <b>PETITS BISOUS</b> <sup>1, 2, 6</sup><br>Mix-Dumplings: Garnele, Huhn, Ente, Gemüse                                                                                                                                                                          | 9  |
| <b>SHRIMP FLAKES</b> <sup>1, 2, 7</sup> <b>BESTSELLER</b><br>Garnelen Tempura im Reisflockenmantel<br>Geröstete Limetten-Knoblauch-Butter                                                                                                                      | 12 |
| <b>MANGO TANGO</b> <sup>5, 8, 14</sup><br>Pikanter Oktopussalat mit Mango, Gurken, Karotten,<br>Cashewkernen und eingelegter Perlzwiebel                                                                                                                       | 12 |
| <b>GOLDEN CRISPY NEM</b> <sup>1A, 2, 4, 14</sup> <b>NEW</b><br>Knusprige Frühlingsrolle (Meeresfrüchte-Hühnchen) mit Kimchi<br>und hausgemachtem Kalamansi-Dressing                                                                                            | 8  |
| <b>HAPPY SALMON ROLLS!</b> <sup>1, 4, 6</sup><br>Sommerrollen mit Lachs, Gurken und Salat<br>Wasabi Ponzu                                                                                                                                                      | 8  |
| <b>INCHI CHICKEN</b> <sup>1, 8</sup> <b>BESTSELLER</b><br>4x Indochinesische Variation des klassischen „Fried Chicken“, Rettich-Kimchi<br>Sauce nach Wahl:<br><br>Wasabi Mayo <sup>6</sup> / Chili Mayo <sup>1, 6</sup> / +1€ Trüffel Mayo <sup>1, 6</sup>     | 8  |
| <b>BEEF TATAKI</b><br>Gegrilltes Rinderfilet<br>Hausgemachter Ponzu mit cremiger Trüffel-Aioli                                                                                                                                                                 | 14 |
| <b>JACOB SCALLOPS</b> <sup>1, 2, 6, 8, 14</sup> <b>BESTSELLER</b><br>Gegrillte Jakobsmuscheln mit Wasabi-Nüssen<br>und Algen-Kaviar Topping<br>Hausgemachter Ponzu mit geröstetem Seetang                                                                      | 14 |
| <b>SALMON TATAR</b> <sup>1, 3, 4, 6, 8, 11</sup> <b>BESTSELLER</b><br>Lachs Tatar mit eingelegten Gurken, Mango und Furikake Crisp<br>Wasabi Mayo                                                                                                              | 14 |

|                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>COCONUT RIVER</b>  <b>NEW</b>              | 8  |
| Cremige Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch                                                                                       |    |
| <b>SPICY EDAMAME</b> <sup>6</sup>             | 8  |
| Wokgeschwenkte Edamame mit Knoblauch, Salz und Chiliöl                                                                         |    |
| <b>GOI BÉBÉ</b> <sup>1, 6, 11</sup>           | 10 |
| Rote-Beete-Salat, Babytomaten, gelber Rettich und Pastinaken Chips<br>Rote-Beete-Sesam-Dressing                                |    |
| <b>GOI TRUFFIÈRE</b> <sup>1, 6, 11</sup>      | 10 |
| Babyspinat-Salat mit Avocado, Kräuterseitling Chips<br>Trüffel-Oliven-Vinaigrette                                              |    |
| <b>PORTOBELLO TEMPURA</b> <sup>1, 6, 8</sup>  | 9  |
| Portobello-Pilze in gebackenem Tempurateigmantel, Limettenzeste<br>Trüffel Mayo                                                |    |
| <b>GLAZED CAULI-FLEUR</b> <sup>1, 8</sup>   | 8  |
| Gebackener Blumenkohl mit Agavensirup-Glasur<br>und gerösteten Mandeln                                                         |    |
| <b>INCHI TEMPURA</b> <sup>1, 6, 11</sup>    | 7  |
| 4x Sesam Tempura Aubergine im Reisflockenmantel<br>Sesam Mayo, Teriyaki                                                        |    |

## SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

### 2 BE BLESSED <sup>1, 2, 6, 8, 11, 12</sup> **CHEF'S CHOICE** 27

Gemischte Vorspeisenplatte:

2x Viet Tacos Garnelen, 2x Inchi Chicken, 2x Inchi Tempura,  
2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Salmon Rolls

 *Vegane Option* <sup>1, 6, 8, 11, 12</sup>:

2x Viet Tacos Tofu, 2x Inchi Tempura, Edamame  
2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Rolls Vegan

24

„RAW TO PERFECTION“

# SALMON TATAR

Knusprig trifft weich - Fernost trifft West



# Welcome to the **CRUNCHY SIDE OF LIFE**

INCHI CHICKEN ist unsere Antwort auf den „Chicken Hype“ und durch den gerösteten Reis an der Panade etwas aufregend Neues.

*INCHI bedeutet nichts Weiteres als Indochina - die Region der 3 Länder: Vietnam, Laos, Kambodscha*



**GREEN FUSION  
WASABI MAYO SAUCE**



**GOLDEN HOUR  
CHILI MAYO SAUCE**



**BLANC & NOIR  
TRÜFFEL MAYO SAUCE**



# JACOB SCALLOPS

„OCEAN'S FINEST“

Frisch, leicht und voller Umami - ein eleganter Genuss aus dem Meer





# SHRIMP FLAKES

„CRUNCHY MEETS BUTTERY“

Garnelen-Tempura im Reisflockenmantel

*Sauce: geröstete Limetten-Knoblauch-Butter-Sauce*

# UNSERE EVENT-HIGHLIGHTS

Im BLESS feiern wir die schönsten Anlässe mit unvergesslichen Veranstaltungen, die unsere Atmosphäre mit zusätzlichem Flair füllen. Von Live-Musik-Abenden, bezaubernden Valentinstagen, aufregenden Halloween-Dinners bis hin zu gemütlichen Weihnachtsfeiern und unvergesslichen Charity-Events - wir sorgen dafür, dass jedes Erlebnis wirklich außergewöhnlich ist.

Werft einen Blick auf unsere vergangenen Events und lasst euch für eure nächste Feier im BLESS inspirieren!



## HINTERGRUNDFAKTEN

### **DUC** *(Geschäftsführer)*

#### **Vom kleinen Familienbetrieb zum jungen CEO**

- geboren und aufgewachsen in Berlin
- kam durch den kleinen Familienbetrieb früh mit der Gastronomie in Berührung
- Hobby für Hospitality und die tollen Menschen drum herum
- gab seinen Beruf als Vertriebsleiter in der Immobilienbranche auf, um seiner Leidenschaft für die Gastronomie zu folgen
- Lebensmotto: „Every day is a new chance to become the best version of yourself.“



### **TUYEN** *(Gründer)*

#### **Der Aufstieg vom Tellerwäscher zum „Gastro-Künstler“**

- ist im Alter von 16 Jahren alleine nach Deutschland gekommen
- wuchs bei einer deutschen Pflegefamilie auf
- wurde fast 3-mal aus Deutschland abgeschoben
- arbeitete 10 Jahre lang als Tellerwäscher
- eröffnete 2014 sein erstes Restaurant UMAMI in Berlin
- guckt gerne Fussball

# HAUPTSPEISEN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>PURPLE PULPO</b> <sup>1, 6, 7, 14</sup>  <b>BESTSELLER</b><br>Gegrillter Oktopus<br>Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten, eingelegte Minz-Gurken,<br>Trüffel-Kartoffel-Püree, Rote-Beete-Kokos-Curry<br> <i>Veggie Option: Gegrillte Kräuterseitlinge, knuspriger Pandanklebreis</i> | 29<br><br><br><br><br><br><br>24 |
| <b>PANDAN DUCK</b> <sup>1, 3, 7, 8</sup> <b>BESTSELLER</b><br>12 Stunden lang konfierte Barbarie-Entenkeule mit Honig-Ingwer-Glaze,<br>Cashew-Crumble, Pandan Waffel, Kimchi-Rettich, Five-Spice-Kalamansi<br> <i>Vegane Option: Seitan</i>                                                                                                                                       | 26<br><br><br><br><br><br><br>20 |
| <b>SALMON DU SOLEIL</b> <sup>1, 4, 6, 7, 9, 12</sup> <br>Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet<br>Edamame, grüner Spargel, Spinat-Nudeln<br>Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc                                                                                                                                                                           | 27                               |
| <b>GARÇON THONY</b> <sup>4, 11</sup> <b>BESTSELLER</b><br>Gegrilltes Teriyaki-Thunfischsteak im Sesammantel<br>Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat, hausgemachte Ponzu                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 29                               |
| <b>CHÂTEAU BŒUF</b> <sup>1, 6, 11</sup> <b>BESTSELLER</b><br>Gegrilltes Rinderfilet<br>Shiitake Pilze, Champignons, wilder Brokkoli, rote Perlwiebel,<br>Rösti, Trüffel Mayo                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 38                               |
| <b>SAIGON STEAK FRITES</b> <sup>1, 7, 11</sup><br>Gegrilltes Entrecôte<br>Grüner Spargel, Süßkartoffel-Pommes, hausgemachte Salsa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 35                               |
| <b>SUNRISE CHICKEN</b> <sup>1, 7</sup><br>Auf der Haut gebratene französische Maishähnchenbrust,<br>Babymais, grüner Spargel, Blumenkohl, Spinat-Nudeln, Mais Velouté,<br>Thai Basilikumöl<br> <i>Veggie Option: Kräuterseitling</i>                                                                                                                                            | 25<br><br><br><br><br><br><br>22 |
| <b>TONKIN PRAWNS</b> <sup>1, 2, 4, 6, 7</sup><br>Gegrillte Tiger-Prawns mit Kopf<br>Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren<br>Galangal Satay<br> <i>Veggie Option: Blumenkohl, Gemüse Dumplings</i>                                                                                                                                                                | 27<br><br><br><br><br><br><br>22 |
| <b>MISO COCHON</b> <sup>1, 7, 11</sup> <b>NEW</b><br>Schweinebrisket in Honig-Miso, wilder Brokkoli, Topinamburpüree,<br>Feldsalat und gelber Rettich                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 25                               |

|                                                                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TRUFFE AU LAMB</b> <sup>6, 7</sup>                                                                                                                                                                              | 29 |
| Gegrilltes Lammkarree, Medium gegart<br>Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten, Trüffel-Kartoffel-Püree                                                                                                          |    |
| <b>MADAME BARBARIE</b> <sup>1, 6, 8</sup>                                                                                                                                                                          | 28 |
| Auf der Haut gebratene Barbarie-Entenbrust, Medium gebraten<br>Okraschoten, gelber Rettich, Babymöhren, Cherrytomaten,<br>knuspriger Tarokuchen<br>Sauce: viet. Hochland-Pfeffer                                   |    |
|  <i>Vegane Option</i> <sup>1A, 6</sup> : Seitan                                                                                   | 22 |
| <b>PHO ENTRECÔTE</b> <sup>1A, 4, 9</sup>                                                                                                                                                                           | 20 |
| Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers - 24 Stunden ausgekochte<br>Brühe mit feinen Gewürzen, Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte,<br>knusprigem viet. Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis |    |
|  <i>Vegane Option</i> <sup>1,6</sup> : Vegane Pho mit Seitan, Tofu und frischem Gemüse                                            | 15 |

## SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

### **SURF & TURF** <sup>1, 2, 11, 14</sup> **CHEF'S CHOICE** 95

#### DAS BESTE AUS ZWEI KULINARISCHEN WELTEN

Gemischte Hauptspeisenplatte:

Auf den Punkt gegrilltes Rinderfilet, Lammkarree, Pulpo und Tiger Prawns  
Süßkartoffel-Pommes, gegrillter Spargel und Kimchi-Salat

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>PETIT MENÜ FÜR KINDER</b> *BIS 12 JAHRE                                                                             | 12 |
| Gebratene Hühnerbrust oder gebratener Tofu <sup>6</sup> mit Gemüse<br>dazu Reis oder Süßkartoffel-Pommes <sup>11</sup> |    |

## BEILAGEN

|                                               |   |                                    |   |
|-----------------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| <b>KIMCHI-SALAT</b>                           | 6 | <b>JASMINREIS</b>                  | 3 |
| <b>SÜSSKARTOFFEL-POMMES</b> <sup>1A, 11</sup> | 6 | <b>WILDER BROKKOLI</b><br>GEGRILLT | 7 |
| <b>TRÜFFEL-KARTOFFEL-PÜREE</b>                | 6 | <b>GRÜNER SPARGEL</b><br>GEGRILLT  | 7 |

BEI BESONDEREN ALLERGIEN, BITTE UNSER SERVICE-TEAM ANSPRECHEN.

# EAST MEETS WEST

DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN

## SURF & TURF

SHARING MENÜ FÜR 2

GEGRILLTES RINDERFILET, LAMMKARREE, PULPO, TIGER PRAWNS

*Süßkartoffel-Pommes, gegrillter Spargel, Kimchi Salat*

# PANDAN DUCK

Unser Gericht Duck & Waffle findet seinen Ursprung im Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Was in Pennsylvania bereits im 17. Jahrhundert auf den Tisch gebracht wurde, ist hierzulande noch relativ unbekannt.

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SMOKEY PINEAPPLE MARGARITA S.43



## WAS IST AN PANDAN SO BESONDERS?

Pandanblätter, auch bekannt als ostasiatische Vanille, verleihen sowohl Süßspeisen als auch herzhaften Gerichten auf natürliche Weise leuchtend grün und besitzen ein süßliches, leicht vanille-ähnliches Aroma. Dieses Superfood ist nicht nur unverwechselbar lecker, sondern auch besonders gesund. Pandanpflanzen sind reich an Antioxidantien, bekämpfen freie Radikale, fördern die Gesundheit und lindern Entzündungen, Schmerzen und Schwellungen.



# SALMON DU SOLEIL

„Ein Kunstwerk für Deinen Gaumen“



## AUF DER HAUT GEGRILLTES LACHSFILET 🌶️

*Edamame, grüner Spargel, Spinat-Nudeln*

*Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WASABI SOUR S.42

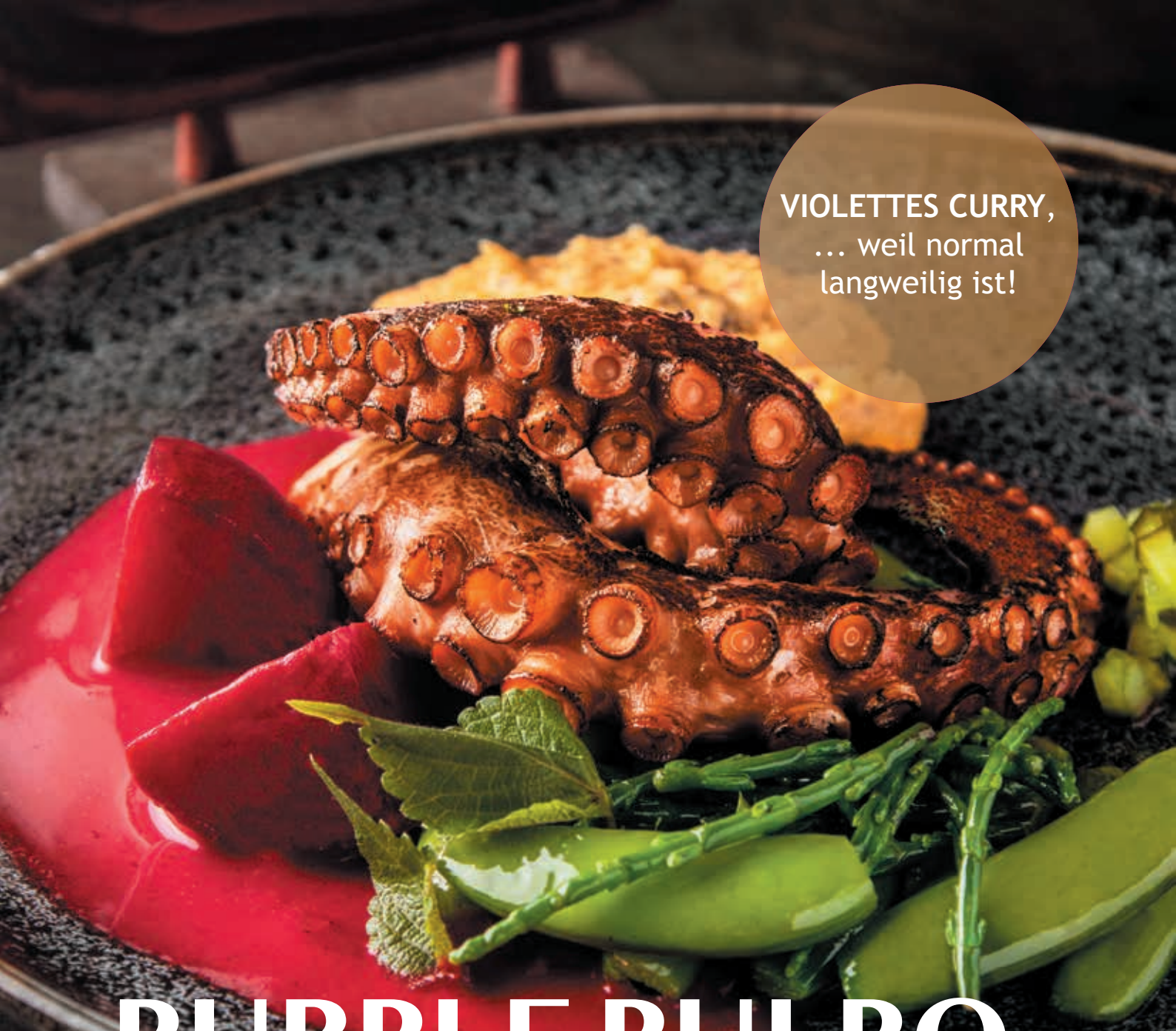


# MADAME BARBARIE

AUF DER HAUT GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST,  
MEDIUM GEBRATEN

*Okraschoten, gelber Rettich, Babymöhren,  
Cherrytomaten, knuspriger Tarokuchen  
Sauce: viet. Hochland-Pfeffer*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: BLESS NO.1 S.42



VIOLETTES CURRY,  
... weil normal  
langweilig ist!

# PURPLE PULPO

## GEGRILLTER OKTOPUS

*Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten,  
eingelegte Minz-Gurken, Trüffel-Kartoffel-Püree  
Sauce: Rote Beete Kokos Curry*

Die Verarbeitung von Curry in Vietnam findet ihren Anfang in der Indochinesischen Zeit. Im Gegensatz zu Currys anderer asiatischer Küchen, sind vietnamesische Curry-Gerichte leicht, aber nicht weniger aromatisch.

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WILD THOUGHTS S.42



# TONKIN PRAWNS

„Tonkin ist die ursprüngliche Bezeichnung  
der heutigen Hauptstadt Hanoi“



## GEGRILLTE TIGER PRAWNS

*Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren  
Sauce: Galangal Satay*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SOUTHEAST SOUR S.42

# CÀ PHÊ VIETNAM



Kaffee wird auf den Hochebenen Da Lats geerntet.

Französische Missionare brachten Kaffee im Jahre 1857 nach Vietnam.

Heute ist Vietnam nach Brasilien der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt und kann sich mit einer der prominentesten Kaffee-Kulturen weltweit sehen lassen.

## INCHI EIS-CÀ PHÊ » S.40

BLESS bringt den Kaffee genuss Vietnams nach Deutschland.



# TRUFFE AU LAMB



## GEGRILLTES LAMMKARREE

Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten,  
Trüffel-Kartoffel-Püree

» COCKTAIL BEGLEITUNG: CÀ PHÊ CLOUDS S.43

# CHÂTEAU BŒUF

## GEGRILLTES RINDERFILET

*Shiitake Pilze, wilder Brokkoli, rote Perlwiebel, Rösti  
Sauce: Trüffel Mayo*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: VIOLET NEGRONI S.42





# PHO ENTRECÔTE

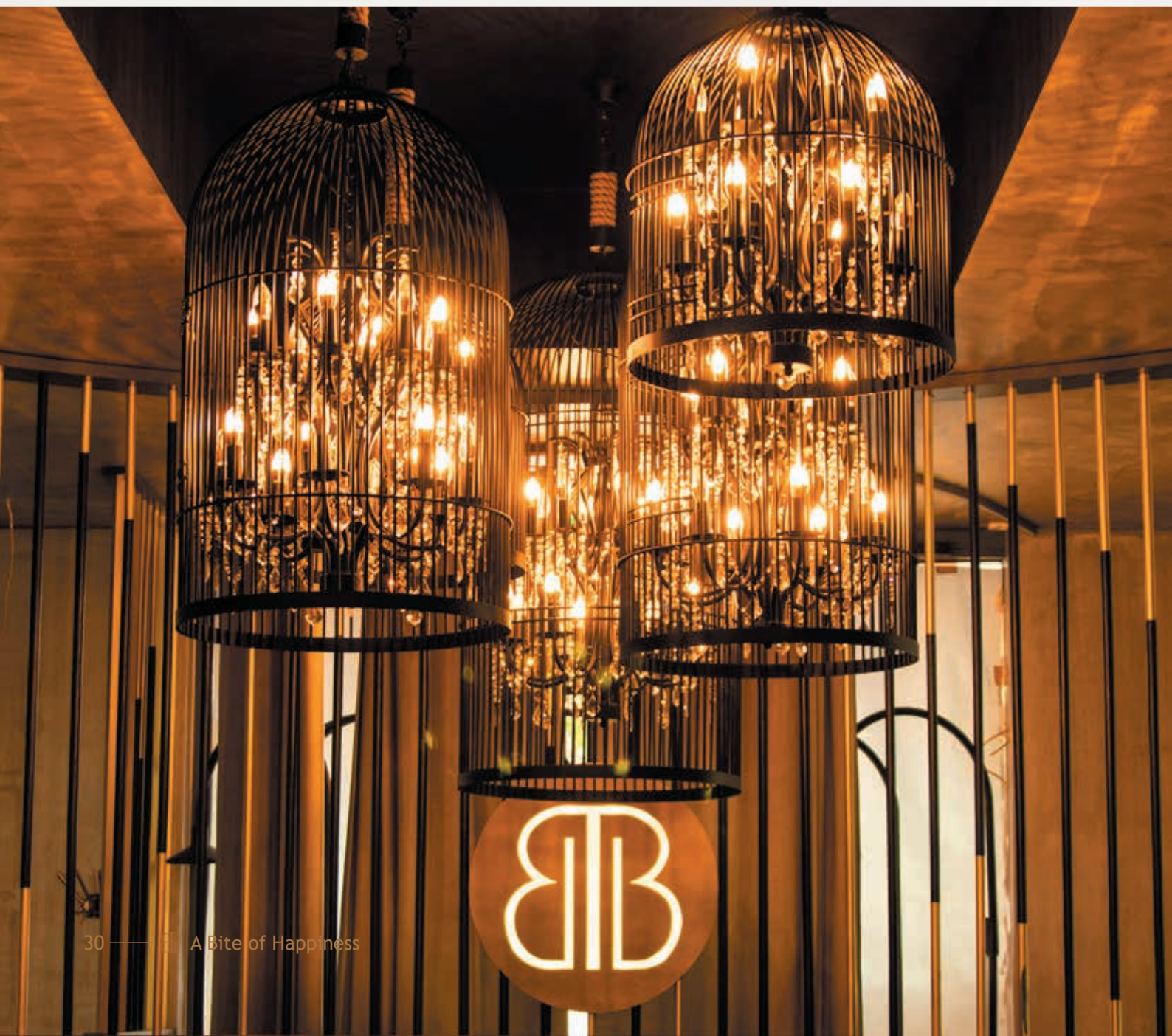
Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers

*24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen,  
Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, knusprigem viet.  
Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis*

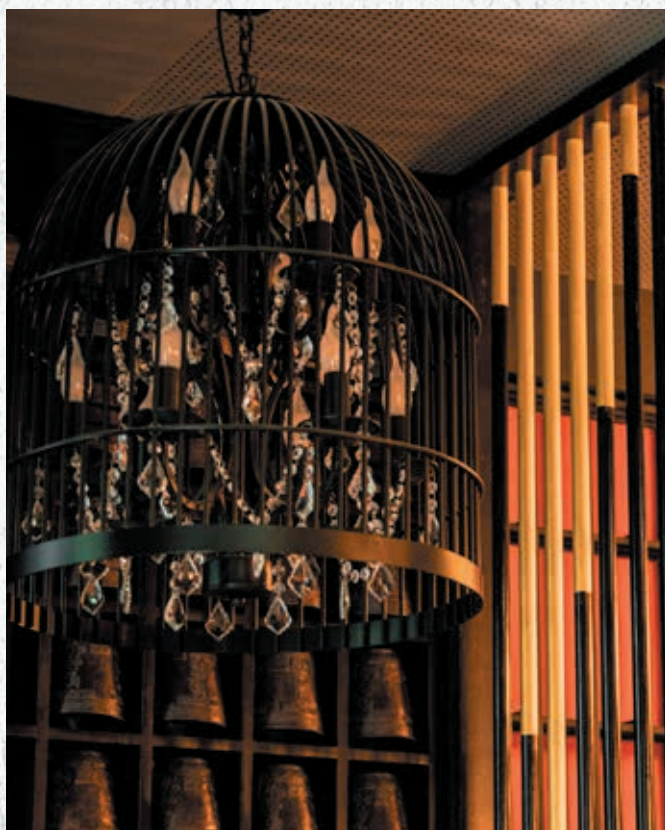
» COCKTAIL BEGLEITUNG: BASIL SMASH S.42

# MEMOIREN INDOCHINAS

*Im BLESS führen wir traditionelle Muster aus Indochina mit eleganten und modernen Stilelementen der Gegenwart zusammen. Ein Kontrast, der reizvoll und charmant wirkt und ein stimmungsvolles Ambiente erzeugt, welches gemütlich, aber zugleich extravagant sowie stilvoll ist.*



Nostalgie der  
40er Jahre  
im Interieur  
des 21.  
Jahrhunderts



# NACHSPEISEN





### VERT PLAISIR <sup>5</sup>

8

Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme  
und gerösteten Erdnüssen

### PISTACHIO BLISS <sup>1, 7, 8</sup>

9

Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu

### SOCO BROWNIE <sup>1, 3, 6, 7</sup>

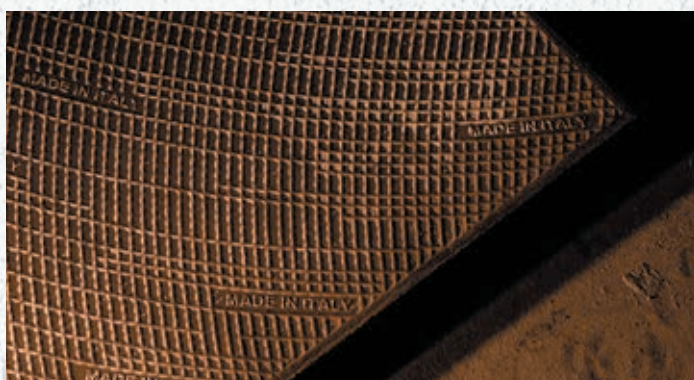
9

Hausgemachter warmer Schokobrownie  
mit frischen Beeren und Eis Topping



# Wie alles begann

**BLESS** steht für die Verbindung von gutem Essen und Glück! Wir schätzen uns besonders glücklich den Standort des ehemaligen **IMARAS** übernehmen zu dürfen, in welches wir uns direkt auf den ersten Blick verliebt haben. Auch wenn das IMARA bereits schön eingerichtet war, haben wir unsere Bauarbeiten durchgeführt, um unserem Konzept treu und unserem Stil gerecht zu werden. Mit der neuen Inneneinrichtung, wobei viele Materialien aus eigener Herstellung und Produktion sind, freuen wir uns hiermit ein Stück indochinesisches Flair und die Handschrift von BLESS nach Hamburg bringen zu dürfen.



# Was wir erreicht haben

*Seit unserer Eröffnung im August 2022 durfte das BLESS bereits einige bemerkenswerte Meilensteine erreichen, die uns als kulinarischen Hot-Spot etabliert haben.*

Als Anerkennung für unsere herausragende Leidenschaft wurde das BLESS von der Szene Hamburg als „Bester Newcomer des Jahres“ nominiert und auch von renommierten Zeitungen und Magazinen wie dem Hamburger Abendblatt, MOPO, Kiekmo, der Hamburger, Geheimtipp und Genuss-Guide berichteten begeistert von unserem Konzept. Diese Anerkennungen erfüllen uns mit großem Stolz und Dankbarkeit, zeigen uns aber auch, dass sich unser Engagement und das Ziel, Geschmäcker und Innovationen an seine Grenzen zu treiben, sich in der Wahrnehmung unserer Gäste widerspiegeln.



BLESS wurde von der Szene Hamburg nominiert als

## „Bester Newcomer des Jahres“

ESSEN+TRINKEN 2023/2024



# Die perfekte Eventlocation für jeden Anlass

**BLESS** ist der perfekte Ort für Feierlichkeiten und besondere Anlässe sowie ein Rückzugsort für jeden Tag.

Wir laden euch zu einer kulinarischen Erlebnisreise nach Indochina ein, bei der das Beste aus Ost und West miteinander verschmilzt. Unsere Küche kombiniert indochinesische Wurzeln mit westlichen Impulsen, und daraus entsteht eine moderne Fusion mit vielfältigen Aromen. Die Cocktailkarte bietet Abwechslung und neue Inspiration, wobei bekannte "Gesichter" mit einem besonderen Twist gemixt werden.

BLESS erwartet Euch mit offenen Armen und freut sich darauf, Euch einen unvergesslichen Abend zu bieten. Unsere Türen stehen offen - von **privaten Feiern** bis hin zu **exklusiven Firmenevents**, bei denen Networking auf kulinarisches Glück trifft. Und für Gäste, die unsere Gastrokunst außerhalb unserer Räumlichkeiten suchen, liefern wir mit unserem Catering-Service unsere BLESS Magie an jeden gewünschten Ort.

## DIE PERFEKTE LOCATION

### Warum BLESS für Dein Event die ideale Wahl ist

- » **Exquisite Räumlichkeiten:** Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 170 Gäste und schaffen die perfekte Atmosphäre für jede Gruppengröße.
- » **Kulinarischer Genuss:** Für größere Gruppen bietet BLESS individuelle Gänge-Menüs an.
- » **Persönlicher Service:** Das engagierte Team sorgt dafür, dass jedes Detail auf Deine Bedürfnisse zugeschnitten ist.
- » **Festliche Stimmung:** Tauche ein in die festliche Atmosphäre mit bezaubernder Livemusik und warmen Dekorationen.

Im BLESS geht es nicht nur um Speisen und Getränke, sondern um die Einzigartigkeit des gesamten Erlebnisses. Für uns gilt: **Jeder Gast ist Teil unserer Familie.** Das BLESS Team möchte Erinnerungen schaffen, die lange nach dem letzten Bissen anhalten.



WORAUF WARTEST DU NOCH?

## Jetzt anfragen und reservieren

Kontaktiere unser Eventplanungsteam  
via E-Mail, um Dein Wunschdatum zu  
sichern und ein individuelles Angebot  
zu erhalten.

### BLESS Berlin

Hausvogteiplatz 10 | 10117 Berlin

[hello@bless-restaurants.com](mailto:hello@bless-restaurants.com)

+49 (0) 30 206 197 95

### BLESS Hamburg

Eppendorfer Weg 186 | 20253 Hamburg

[hamburg@bless-restaurants.com](mailto:hamburg@bless-restaurants.com)

+49 (0) 40 429 180 80



# INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

|     |                                                   |
|-----|---------------------------------------------------|
| 1   | Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse     |
| 1a. | Weizen                                            |
| 1b. | Gerste                                            |
| 2   | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse                   |
| 3   | Enthält Ei/-Erzeugnisse                           |
| 4   | Enthält Fisch/-Erzeugnisse                        |
| 5   | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse                     |
| 6   | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse                   |
| 7   | Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)        |
| 8   | Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse |
| 9   | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse                     |
| 10  | Enthält Senf/-Erzeugnisse                         |
| 11  | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse                   |
| 12  | Enthält Schwefeloxid/Sulfite                      |
| 13  | Enthält Lupine/-erzeugnisse                       |
| 14  | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse<br>Zusatzstoffe   |

|   |                                                                                         |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| A | Mit Süßungsmittel(n)                                                                    |
| B | Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)                                                      |
| C | Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)                                              |
| D | Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken                                           |
| E | Enthält Süßholz                                                                         |
| F | Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen |
| G | Enthält Koffein.<br>Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen                    |
| H | Mit Farbstoff                                                                           |
| I | Mit Konservierungsstoff                                                                 |
| J | Mit Nitritpökelsalz                                                                     |
| K | Mit Nitrat                                                                              |
| L | Mit Nitritpökelsalz und Nitrat                                                          |
| M | Mit Antioxidationsmittel                                                                |
| N | Mit Geschmacksverstärker                                                                |
| O | Geschwärzt                                                                              |
| P | Gewachst                                                                                |
| Q | Mit Phosphat                                                                            |
| S | Chininhaltig                                                                            |
| T | Säuerungsmittel                                                                         |
| U | Stabilisatoren                                                                          |

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Die gezeigten Bilder können vom Original abweichen.

Für weitere Unverträglichkeiten / Allergene frage bitte direkt bei unserem Team nach, wir helfen gerne!

“Little moments make  
big memories.”

- unknown -

Vielen Dank, dass Ihr Teil des BLESS Erlebnisses seid.



Über eine Bewertung von Euch  
würden wir uns sehr freuen!





[hamburg@bless-restaurants.com](mailto:hamburg@bless-restaurants.com)

[www.bless-restaurants.com](http://www.bless-restaurants.com)



[@blessrestaurants.hh](https://www.instagram.com/blessrestaurants)



Eppendorfer Weg 186  
20253 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 42918080