

blooming brasserie

starters & sides

Zupfbrot 7.5 ●
hausgemachte Dips

luxuriöses Zupfbrot 9.5
hausgemachte Dips

Vegan ●

Veggie Caesar-Salat 7.5
Römersalat • Parmesan
Caesar-Dressing • Croutons

Kürbis-Curry 12.5
Kokosnuss • Linsen
Naanbrot • Limette

Tortellini's 12.5
Ricotta-Spinatfüllung
Zitrusfrüchte
knusprige Gartenbohnen
Auberginenkompott

Caprese 12.5
Tomate • Mozzarella
Pesto Genovese

Blumenkohl 10
geschmort in Braai
Beurre noisette • Haselnuss
süßsaurer Blumenkohl
Chermoula-Vinaigrette

Brownie-Fudge 9.5
Himmlicher Schlamme
Geröstete weiße Schokolade
Kalamansi-Eis

Trüffelpommes 9 ●
frische Pommes
Parmesan • Trüffelmayonnaise

Portion Pommes 5 ●
Mayonnaise

Wir empfehlen mindestens zwei oder drei Gerichte pro Person

Fisch

Gamba Aglio e Olio 14.5
Garnelen • Knoblauch
Olivenöl • Spaghetti

Seebarsch-Ceviche 13.5
Tigermilch
Zitrone • Radieschen
Sauerteig-Croutons

Fisch & Saison 17.5
Orzo • Chermoula
Gesalzene Zitrone
Beurre Blanc

Lachsplatte 14.5
100 gr. geräucherter Lachs
Zitrone • Schalotten
Kapern • Crostini

Charcuterie 14.5
100 g verschiedene Schinkensorten

Fleisch

blooming burger 13.5
80 gr. Burger
Brioche-Brötchen • Cheddar
BBQ-Sauce • Gurke

Hähnchen-Teriyaki 12.5
Hähnchenschenkelspieße
Teriyaki-Sauce • Sesam
Gemüse-Pickles
Knusprige Zwiebeln

Rindfleisch-Tataki 13.5
Gebratenes Rindfleisch
Shiitake-Pilze • Rettich
Ochsenschwanz- und
Sambaizu-Sauce

Fragen Sie nach den
Tagesangeboten
außerhalb der Karte!

Süßes

Pistazienkuchen 9.5
Vanille'hangop' • rotes Obst
Himbeersorbet

Kaffee & Gebäck 6.5
Kaffee oder Tee nach Wahl
Gebäck aus eigener Patisserie

Scroppino 9.5
Wodka • Limette • Prosecco

- (kann auch) vegetarisch sein
- die küche ist bis 21:00 uhr geöffnet
- alle unsere gerichte können spuren von allergenen enthalten
- fragen Sie unsere kollegen um rat oder schauen Sie in die allergenkarte
- blooming ist bargeldlos, zahlen Sie mit karte oder mobil

blooming brasserie

starters & sides

tear-and-share bread 7.5 ●

home made dips

luxury tear-and-share bread 9.5

homemade dips
lobster dip • truffle

truffle fries 9 ●

fresh fries • Parmesan cheese
truffle mayonnaise

portion of fries 5 ●

mayonnaise

we recommend a minimum of two or
three dishes per person

salmon platter 14.5

100 gr. smoked salmon
lemon • shallot • capers • crostinis

charcuterie 14.5

100 gr. various types of ham
pane carasau

veggie ●

veggie caesar salad 7.5

Romaine lettuce • croutons
Parmesan cheese • caesar dressing

pumpkin curry 12.5

cocos • lentils
naan bread • lime

tortellini's 12.5

ricotta-spinach filling
citrus • broad beans
eggplant compôte

caprese 12.5

tomato • mozzarella
pesto Genovese

cauliflower 10

braised in Braai
beurre noisette • hazelnut
sweet and sour cauliflower
chermoula vinaigrette

fish

gamba aglio e olio 14.5

gamba's • garlic
olive oil • spaghetti

sea bass ceviche 13.5

tiger's milk
citrus • radish
sourdough croutons

fish & season 17.5

orzo • chermoula
salted lemon
beurre blanc

meat

blooming burger 13.5

80 gr. hamburger
brioche bread • cheddar
bbq-sauce • pickle

chicken teriyaki 12.5

chicken thigh skewers
teriyaki sauce • sesame
vegetable pickles
crispy onions

beef tataki 13.5

seared beef
shiitake • daikon radish
sauce of oxtail & sambazu

ask about
the specials
off the menu!

sweet

brownie fudge 9.5

heavenly mud
toasted white chocolate
kalamansi ice cream

pistachio cake 9.5

vanilla hangop • red fruit
raspberry sorbet

coffee & petit fours 6.5

choice of coffee or tea
petits fours from
our own patisserie

scroppino 9.5

vodka • lime • prosecco

- (can also be) vegetarian
- the kitchen is open until 21:00
- all our dishes may contain traces of allergens
- ask our colleagues for advice or check the allergens menu
- blooming is cash free, pay with your card or mobile