

BLISS – CASUAL DINING MIT ASIATISCHEM FLAIR

»Bliss« beschreibt das Gefühl der Glückseligkeit, des Entzückens und der Wonne.

Diese Gefühlswelt eröffnet Ihnen das Bliss Restaurant & Bar.

Entdecken Sie bei uns Köstlichkeiten mit asiatischem Einfluss, die sich perfekt dazu anbieten, gemeinsam als Degustations-Menu oder im Izakaya Style nach eigenem Gusto als Sharing Plates genossen zu werden.

Rund um den Globus treffen sich Menschen aus verschiedensten Anlässen, um beim geselligen Beisammensein eine bunte Vielfalt unterschiedlicher Speisen ganz ungezwungen miteinander zu genießen. Diese internationale Tradition trägt viele Namen: Izakaya, Mezé, oder Tapas.

Seit 2005 ist das kulinarische Konzept des Bliss Restaurant & Bar die internationale Vielfalt. Nach acht Jahren im Girardethaus und sieben Jahren auf der Rü haben wir unser Konzept weiterentwickelt: Mit dem Relaunch 2020 vereint das Bliss die besten Elemente hieraus und verfeinert sie mit eigener Handschrift zum ganz besonderen Konzept des Bliss Restaurant & Bar: in dezent eleganter Atmosphäre erleben Sie feine Köstlichkeiten, ungezwungen und locker als Begleitung zu Wein, Bier, Sake oder hausgemachten Limonaden.

Dem Gedanken des Slow Food verpflichtet, legen wir Wert auf saisonale Lebensmittel aus lokalem und nachhaltigem Anbau und begeistern auch mit abwechslungsreichen vegetarischen und veganen Kreationen.

Ein Abend im Bliss – it's a bliss.

Speisen

VORWEG

Hausgebackenes Ciabatta mit Trüffelbutter 5,00 €

BLISS SHARING PLATES

Knusprige Fetakäse-Kroketten, Brombeer-Kaffee-Sauce ^{A, F} 11,00 €

Spinat-Ratatouille Strudel, Pesto-Crème-Fraiche^{A, F} 12,00 €

Linsen-Granatapfelsalat mit Parmigiano, Auberginen-Tempura und Wasabi-Mayo^{A, F} 12,00 €

Thailändische Vegane Tom Kha Gai mit Gemüse und Erdnüssen 12,00 €

Mit Gambas 18,00 €

Gebratener Pulpo, Humus, Chorizo und Oliventapenade ^{B, F} 13,00 €

Peruanische Lachs-Ceviche mit Limetten, Ingwer und Kokos ^B 13,00 €

Lottenmedaillons, Miso-Senf-Sauce mit Yuzu, Wakame und rote Bete Tatar ^{F, A} 16,00 €

Gebratene Jakobsmuscheln, Belugalinsen in Trüffelcremé, marinierte Radieschen^{B, F} 19,00 €

Gambas im Tempura-Teig, Teriyaki-Rotkohlsalat, Chili-Koriander-Mayo ^{A, B, F} 16,00 €

Ćevapčići, das Original, vom deutschem Bio-Rind mit koreanischem Kimchi^F 15,00 €

Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce,
heißes Sesamöl ^{A, B} 16,00 €

Rinderfilet von der deutschen Färsche, Süßkartoffelmousse,
pikantes Zwiebel-Chutney^{A, F} 18,00 €

Oldenburger Entenbrust, geschmorter Rahmwirsing und Aprikosen-Chili-Kompott ^F 16,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

DESSERTS

Mousse von belgischer Schokolade, Beeren und Praline ^{A, F}	9,00 €
Matchaeis, Citrus-Ingwer-Reduktion und Haselnüsse ^F	8,00 €
Französische Crêpes-Torte, Karamell-Sud und Vanilleeis ^{A, F}	8,00 €

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

BLISS OMAKASE MENU

Gruß aus der Küche

Beef-Tatar mit Rice Towers, Parmesan-Trüffel -Creme ^{A, F}

Lottenmedaillons, Senf-Sauce mit Yuzu, Wakame und rote Bete Tatar ^F

Jakobsmuscheln, Belugalinsen in Trüffelcremé, marinierte Rasieschen

Nigiris mit Tuna, Label Rouge Lachs, japanischer Makrele ^B

Rinderfilet von der deutschen Färse, Süßkartoffelmousse und pikantes Zwiebel-Chutney ^F

Mousse von belgischer Schokolade, Beeren und Praline ^F

Menu komplett 66,00 €

Menu ohne Jakobsmuscheln und Nigiri 50,00 €

VEGGIE MENU

Gruß aus der Küche

Veggi Maki Roll

Knusprige Fetakäse-Kroketten, Brombeer-Kaffee-Sauce ^{A, F}

Inside-Out Tempura Roll mit Avocado und Koriander-Chili-Mayonnaise

Linsensalat mit Granatapfel und Parmigiano, Aubergine-Tempura und Wasabi-Mayo

Spinat-Rataouille-Strudel, Zitronen-Pesto-Crème Fraiche

Matschaeis mit Citrus-Ingwer Reduktion und Haselnüsse ^{A, F}

Menü komplett 50,00 €

Menü ohne Sushi 40,00 €

Begleitende Weine, 4 Gänge 22,00 €

Begleitende Weine, 6 Gänge 32,00 €

Liebe Gäste, wir bieten unsere Menus ausschließlich tischweise an.

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder fragen Sie unser Service-Personal.

Bliss Sushi & Sashimi

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen oder

BLISS SUSHI & SASHIMI

Tuna Maki Rolls, 6 Stück ^B	8,00 €
Label Rouge Lachs Maki Rolls, 6 Stück ^B	8,00 €
Vegetarische Maki Rolls, 6 Stück ^B	7,00 €
Inside-Out Tempura Roll mit Avocado und Koriander-Chili-Mayonnaise	9,00 €
Label Rouge Lachs Tempura Rolls, 6 Stück ^B	11,00 €
Spicy Tuna Rolls, 6 Stück ^B	11,00 €
Inside Out California Rolls mit Garnele und Avocado, 6 Stück ^{A, B}	12,00 €
Tuna Tataki im Sesammantel, Seealgensalat, Teriyaki-Sauce ^{A, B}	17,00 €
Bliss Sashimi Mix von japanischer Makrele, Label Rouge Lachs, Thunfisch je 3 Stück ^B	23,00 €
Bliss Nigiri Mix von Thunfisch, Label Rouge Lachs, japanischer Makrele je 3 Stück ^B	25,00 €
Bliss Sushi und Sashimi Mix Tuna und Lachs Maki (je 6 Stück), Tuna und Label Rouge Lachs Sashimi (je 3 Stück) ^B	28,00 €

BLISS SIGNATURE TOWERS

Tim's Signature Rice Tower, Jakobsmuscheln, Trüffel-Crème, Crispy Rice ^B	17,00 €
Shayan's Signature Rice Tower, Lachs-Ceviche ^{A, B}	16,00 €
Sasha's Signature Rice Tower, Beef-Tatar mit Parmesan-Trüffelcreme ^F	16,00 €

Frisch geriebener Wasabi 5,00 €

Unsere Sushi- & Sashimi-Kreationen servieren wir mit hochwertiger, japanischer Sojasoße