

## 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<sup>A,F</sup> 6,00 €

## BLISS SHARING PLATES

### Vegetarisch

Knusprige Feta-Walnuss-Kroketten, Brombeer-Kaffee-Sauce und Sesam <sup>A, F</sup> 12,00 €

Beluga-Linsen-Granatapfelsalat, gebackene Süßkartoffeln,  
Basilikum-Mayonnaise 12,00 €

Gefüllte Aubergine mit baskischem Schmorgemüse, Parmigiano,  
Peperoni-Oliven-Tapenade <sup>A,F</sup> 13,00 €

Gebackener Spinat-Pilz-Strudel, Trüffel Creme Fraîche und saure Zwiebeln <sup>A,F</sup> 13,00 €

### Fisch und Meeresfrüchte

Knusprig gebratener Pulpo, pikanter Hummus, Zitronen-Fenchel mit Parmesan <sup>B</sup> 14,00 €

Ceviche vom schottischem Lable Rouge Lachs mit Limetten, Ingwer und Kokos <sup>B</sup> 13,00 €

Wildfang Gambas-Tempura, Thai-Rotkohlsalat, Koriander-Chili-Salsa <sup>B</sup> 16,00 €

Japanisches Makrelenfilet, lauwarmer Ananas-Chili-Vinaigrette, Algensalat 16,00 €

Gebratene Jakobsmuscheln, getrüffelte Shiitake Pilze, eingelegter Rettich <sup>B</sup> 26,00 €

### Fleisch aus Deutschland

Kurz gebratene Rinderfilet-Tranchen, Selleriemousse,  
Zwiebel-Jalapeño-Marmelade <sup>A,F</sup> 24,00 €

Entenbrust aus dem Oldenburger Land, Kokos-Erdnuss-Linsen, Papadam 18,00 €

Beef Nobu-Style, warm mariniert mit Ingwer, Soja-Ponzu-Sauce,  
heißes Sesamöl <sup>A</sup> 16,00 €

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

## DESSERTS

Mousse von Valrhona Schokolade, Praline und Beeren <sup>F</sup>	12,00 €
Mango Panna Cotta, Kokos-Yuzu-Creme	9,00 €
Französischer Crêpe-Torte, Orangen-Ingwer-Sauce und Vanilleeis	10,00 €
Bliss Dessert Variation	15,00 €

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 Reis-Towers, Parmesan-Trüffel-Creme

Garnelen-Tempura, Thai-Rotkohlsalat, Koriander-Chili-Mayonnaise

Japanisches Makrelenfilet, lauwarmer Ananas-Chili-Vinaigrette, Algensalat

Nigiri mit Label Rouge Lachs, Japanische Makrele und Tuna

Kurz gebratene Rinderfilet-Tranchen, Selleriemousse, Zwiebel-Jalapeño-Chutney

Mousse von Valrhona Schokolade, Praline und Beeren

Menü 6-Gänge 69,00 €

Menü ohne Lachs und Nigiri 59,00 €

## BLISS OMAKASE VEGETARISCH

Gruß aus der Küche

Reis Tower mit Oliven-Tapenade, knusprige Shiitake Tempura und Basilikumcreme

Knusprige Feta-Walnuss-Kroketten, Brombeer-Kaffee-Sauce und Sesam <sup>A, F</sup>

Gebackener Spinat-Pilz-Strudel, Trüffel Creme Fraîche und saure Zwiebeln

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

Gratinierte Aubergine mit baskischem Schmorgemüse, Parmigiano, Peperoni-Oliven-Tapenade

Französische Crêpe-Torte, Orangen-Ingwer-Sauce und Vanilleeis

Menü 6-Gänge 59,00 €

Menü ohne Strudel und Sushi 49,00 €

Begleitende Weine, 4 Gänge 18,00 €

Begleitende Weine, 6 Gänge 28,00 €

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

## BLISS SUSHI & SASHIMI

### Chef's Choice Mix

Sushi Maki 6 Stück, Inside Out Roll 6 Stück, Sasha's Signature Tower 4 Stück,  
Gambas Tempura 4 Stück<sup>BA</sup> 40,00 €

### Maki Rolls, 6 Stück

Tuna <sup>B</sup>	8,00 €
Lachs Label Rouge <sup>B</sup>	8,00 €
Gurke	7,00 €
Avocado	7,00 €
Spicy Tuna	11,00 €

### Inside Out Rolls, 6 Stück

Avocado Tempura, Chili-Mayo	8,00 €
Crispy Duck Roll mit Jalapenos <sup>A</sup>	12,00 €
California, Gambas, Avocado <sup>B</sup>	12,00 €
Lachs Tempura	11,00 €
Unagi Roll mit gegrilltem Aal	14,00 €

### Nigiri, 3 Stück

Label Rouge Salmon <sup>B</sup>	10,00 €
Tuna <sup>B</sup>	11,00 €
Hamachi <sup>B</sup>	11,00 €

### Sashimi, 3 Stück

Label Rouge Salmon <sup>B</sup>	10,00 €
Tuna <sup>B</sup>	11,00 €
Hamachi <sup>B</sup>	11,00 €

Tuna Tataki mit Wakame, Ingwer und Teriyaki Sauce<sup>A,B</sup> 18,00 €

Frisch geriebener Wasabi 5,00,€      Japanische Wakame 5,00 €

## BLISS SIGNATURE TOWERS

Tim's Signature Tower, Crispy Rice, geflammte Jakobsmuscheln, Trüffelcreme und Teriyaki <sup>B</sup>	18,00 €
Shayan's Signature Tower, Crispy Rice, Tuna-Tatar in Koriander-Chili-Mayo <sup>A, B</sup>	16,00 €
Sasha's Signature Tower, Crispy Rice, Beef-Tatar, Parmesan-Trüffelcreme <sup>F</sup>	17,00 €
Eva's Signatur Tower, Crispy Rice, Shiitake-Tempura, Oliventapenade und Pestocréme	15,00 €

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