

# DIE BANK

## TAGESKARTE

### DIE BANK SPARGELKARTE

**Grün-weißer Spargelsalat**  
Erdbeeren / Zitronenmelisse / Sauce Hollandaise

16,00

**Legiertes Spargelsüppchen**

9,00

**Frischer Heidespargel**

Bio Kartoffeln /  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

24,00

**Kleines Wiener Schnitzel**

oder

**gebratene Garnelen**

oder

**Katenschinken**

oder

**gekochter Wacholderschinken**

12,00

### DIE BANK KLASSIKER

**Tunasashimi**  
mit Sesamvinaigrette & Wasabigurken

17,00 / 28,00

**Pikantes Rindertatar**  
mit Wachtelspiegelei & geröstetem Brot

18,00 / 25,00

**Steak Frites Vom Weideochsen**  
mit Bohnen, Pommes Frites & Sauce Bearnaise

27,50

### EMPFEHLUNG

**Frisch Gepresste Säfte:**  
Apfel-Karotte-Ingwer, Orangekarotte,  
Grapefruit, Karotte, Orange Catalunya

0,2L ..... 5,50

### VORSPEISEN

**Sous vide gegarte Wildwassergarnelen**  
wilder Brokkoli / Bärlauch / Mandel ..... 19,00

**Rosa Rinderrücken vom Husumer Weideochsen**  
Kartoffel / eingelegte Gurken / Sauce Tartar ..... 15,00

**Endiviensalat**  
Himbeervinaigrette / Ziegenkäse / Lauch mal zwei ..... 13,50

**Gebackene Praline vom Yellowfin Thunfisch**  
Süßkartoffelpüree / Kokosnuss ..... 14,00

**Gurkensalat »Die Bank«** ..... 8,50

### SUPPE, PASTA & VEGETARISCH

**Bärlauch – Samtsüppchen**  
Ricotta - Nocken ..... 10,00

**Waldpilzessenz**  
getrüffelte Mascarpone – Ravioli ..... 10,00

**Spargelrisotto**  
Zitronenchutney / Kräutersalat ..... 14,00 / 26,00

### PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!  
[www.diebank-catering.de](http://www.diebank-catering.de)

### FISCH & FLEISCH

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**  
Wiesenchampignon / Zuckerschoten / Kartoffelrösti ..... 26,00

**Geschmorte Rinderroulade**  
Speck – Croûtons / Kartoffel – Nussbuttermousseline / Erbsen & Karotten ..... 22,00

**Piccata von der Maispoulardenbrust**  
Spaghettini / geschmolzene Tomaten / Basilikum ..... 21,00

**Hamburger Pannfisch**  
Senfsaatsauce / Bratkartoffeln / bunte Blattsalate ..... 22,00

**Gebratenes Filet vom Kabeljau**  
Erbsen / grüner Spargel / Bärlauch ..... 24,00

**Maischolle**  
Kartoffel – Gurkensalat / Speckstippe ..... 23,00

# DIE BANK

## TAGESKARTE

### DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 18. MAI – 24. MAI 2017

#### DONNERSTAG

Tempura Garnele /  
Wasserspinat / Currycrème

Polltinger Lambratwurst / Karotten-Fenchelgemüse /  
Bärlauch-Kartoffelcrème / Olivenjus

Vanille Crème Brûlée /  
marinierte Erdbeeren / Erdbeersorbet

#### FREITAG

Katenschinken / Spiegelei /  
Bauernbrot / Kräutersalat / Meersalzbutter

Thunfisch Bolognese / gebackene Kapern /  
Blattspinat / Bärlauch-Pappardelle / Parmesan

Baba au Rum /  
Vanillesauce / Blutorangensorbet

#### SAMSTAG

Tatar vom Label Rouge Lachs / Zitronen Chutney /  
Crème Fraîche / Wildkräuter

Mit BBQ-Aromen marinierte US-Flanke /  
gebratener grüner Spargel / Mais / Ofentomate /  
gegrillte, junge Kartoffeln / BBQ-Sauce

Hausgemachte Belgische Waffeln /  
Himbeerragout / Vanilleeis

#### MONTAG

Confierte Wachtelkeule /  
Verschiedenes von der Erbse / Karotte / Lardo

Feine Kalbsfrikadelle / Karoffel-Bärlauchsalat /  
Schalottenjus / Röstzwiebeln

Schnitte von weißer Schokolade /  
gebackene Schokoladenpraline / Kaffee-Eis

#### DIENSTAG

Asiatisch geschmorte Entenkeule / Gurke /  
Endivie Salat / Tramezzini / Orangenmayo

Spanferkelkaree / Speck-Wirsing /  
Topfen-Semmelknödel / Dörrpflaumen-Senf-Jus

Gebackenes Schokoladen-Parfait /  
Erdbeer-Rhabarbersalat / Vanilleespuma

#### MITTWOCH

Salat Nicoise »Die Bank«

Tataki vom Husumer Weideochsen / Sesam Pak Choi /  
Onsenai / Singapur-Nudeln / asiatische Rinderbrühe

Gurken-Passionsfruchterfrischung / Granité /  
Sorbet / Espuma

2 GANG MENU 23,00

3 GANG MENU 29,00

### DIE BANK DRINKS

#### Veuve Clicquot Champagner

Yellow Label, Brut

0,1L ..... 13,00

#### Veuve Clicquot Champagner

Brut Rosé

0,1L ..... 15,00

#### Vio-Bio Schorlen

Rhabarber  
schwarze Johannisbeer  
Zitrone Limette

0,3L ..... 4,50

### DESSERT

#### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Mango süß-sauer / Kokosnusseis ..... 14,00

#### Tarte Tatin

Vanilleeis / Sauce ..... 12,00

#### Valrhona »Orelys«

Lakritz / Macadamianuss / Himbeer ..... 13,00

#### »Frühlingszauber«

Rhabarber / Holunderblüte / Mascarpone ..... 13,00

### KÄSE

Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken ..... 12,00

### AUS DEM ROTWEINTRESOR

2014

#### Sangiovese

San Leonino, Toskana

0,1L ..... 6,00

0,2L ..... 11,50

2013

#### Izadi Crianza

Bodegas Izadi, Rioja

0,1L ..... 6,50

0,2L ..... 11,00

### ROSÉ

2015

#### Rosé Climbing Pink

Cumulus Estate Wine, Australia

0,1L ..... 5,20

0,2L ..... 10,00

### WEISSWEIN

2014

#### Unoaked Chardonnay

Rolling, Australien

0,1L ..... 5,50

0,2L ..... 10,50

2015

#### Lugana Prestige

Cà Maiol, Lombardei

0,1L ..... 6,50

0,2L ..... 12,00

### FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

2015

#### Pinot Grigio

Dürer Weg

0,75L ..... 35,00

2013

#### Rioja

Crianza Covila

0,75L ..... 39,00

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst. -