

DIE BANK

TAGESKARTE

EMPFEHLUNG

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

0,2L 5,50

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi
Sesamvinaigrette / Wasabigurken
17,00 / 28,00

Avocadosalat »Die Bank«
Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen /
in Ingwerbutter gebratene Garnelen
16,00

Pikantes Rindertatar
Wachtelspiegelei / geröstetem Brot
18,00 / 25,00

Steak Frites vom Weideochsen
Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise
27,50

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln / Gurkensalat
24,00

»Geld allein macht nicht glücklich,
aber es ist besser, in einem Taxi
zu weinen als in der Strassenbahn.«

Marcel Reich-Ranicki

VORSPEISEN

Matjes »Hausfrauenart«
Apfel / Gurke / rote Zwiebeln / Kartoffelcrunch / Kräutersalat 13,00

Burrata
bunter Tomatensalat / Focaccia / alter Balsamico / Basilikum 15,00

Gesottener Kalbstafelspitz
Apfel-Meerrettichkren / junger Spinat / Schnittlauchsauce 14,00

Gebratenes Lachstatar
Rapunzelsalat mal zwei / Radieschen 15,50

Gurkensalat »Die Bank« 8,50

SUPPE, PASTA & VEGETARISCH

Gurkenkaltschale
Tatar vom gebeiztem Bachsaibling / Crème Fraîche / Saiblingskaviar 10,00

Legiertes Kräuterschaumsüppchen
gebratene Jakobsmuschel 10,00

Tagliatelle /
sautierte Pfifferlinge / Ziegenfrischkäse / Petersilienschaum 16,00 / 24,00

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!
www.diebank-catering.de

FISCH & FLEISCH

Kaninchenkeule -zart geschmort-
Vanille-Möhren / Kartoffel-Knusper Mousseline 21,00

Medaillons vom Schwein
glasierter Apfel / Calvados Sauce / Tagliatelle/ Sommergemüse 19,00

Rosa gebratener Lammrücken
Mittelmeergemüse / Kräuterrisotto / Ziegenfrischkäse / leichte Rosmarinjus 28,00

Seeteufel / Chorizo mal zwei
Kartoffel-Paprikastampf / Ratatouille 25,00

Gebratenes Filet vom Heilbutt in der Kartoffelkruste
Pfifferlings-Tomatenragout 22,00

Gebratenes Black Tiger Garnelen
Pappardelle / Oliven / getrocknete Tomaten / Rucolapesto / Parmesan 24,00

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 20. JULI – 26. JULI 2017

DONNERSTAG

Mediterraner Gemüsesalat /
gebratener Ziegenkäse / Balsamico-Pfirsich

Am Stück gebratener Rücken vom
Limburger Klosterschwein /
BBQ Aromen / Kartoffel – Speck – Stampf / Maiskolben

Heidelbeer Crumble / Vanillecrème / Cassissorbet

FREITAG

Rosa gebratener Rindertafelspitz /
Tomaten – Mousse / Mais / BBQ – Sauce

Feines Ragout vom Holsteiner Kalb /
Sommergemüse / Pfifferlinge / Kräuterkartoffeln

Vanilleparfait & Espuma /
Erdbeer – Ragout / Rhabarbersorbet

SAMSTAG

Weißer Tomatenschaum – Suppe / Lachstatar

Sûpreme von der Maispoularde /
Kräuter – Risotto / gebratener grüner Spargel

Kokos – Zitronengras Crème Brûlée /
Mango – Kompott / Passionsfruchtsorbet

MONTAG

Neuer Matjes /
Rote Beete mal zwei / Kräutersalat

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Kartoffel – Rösti /
Zuckerschoten – Karotten – Gemüse

Gâteaux von der Valrhona Edelkuvertüre /
Feige mal zwei

DIENSTAG

Gebratene Wildwassergarnele /
Fenchel – Orangen – Salat & Crème

Gedünstetes Filet vom Angeldorsch /
Senfsaatsauce / Gurken / Butterkartoffeln

Frische Butterwaffel /
Sylter Rote Grütze / Vanilleeis

MITTWOCH

Tramezzini – Beefsandwich /
geschmorter Römersalat / Cheddar /
Gewürzgurke / Sauce Rouille

Feine Kalbsfrikadelle /
Kartoffel – Nussbutter – Mousseline / Vichy – Karotten

Limetten – Tarte /
Baiser / marinierte Zitrusfrüchte / Basilikumsorbet

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 Johannisbeere
Zitrone Limette

0,3L 4,50

DESSERT

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Süßkirschenkompott / Vanillerahmeis 14,00

Mille Feuille von eingeweckten Weinberg Pfirsichen

Honigrème mit Zitronenthymian / Mandeln 13,00

Heidelbeer Cheesecake

Blaubeergrütze / Lavendelsorbet 12,00

Holunderblütenzauber »DIE BANK 2017«

weiße Schokolade / Vanille 12,00

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. -

DIE BANK

LUNCH

RECOMMENDATION

Fresh squeezed juice:
Apple-Carrot-Ginger, Orange-Carrot,
Grapefruit, Carrot, Orange

0,2L 5,50

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi
with sesame vinaigrette & wasabi cucumber
17,00 / 28,00

Avocado salad »BANK STYLE«
soy mayonnaise / leek / radish
in ginger butter fried prawns
16,00

Spicy Beef Tartar
with fried quail egg & roasted bread
18,00 / 25,00

Steak Frites of Beef
with beans, french fries & sauce bearnaise
27,50

Wiener Schnitzel
fried potatoes / cucumber salad
24,00

»Geld allein macht nicht glücklich,
aber es ist besser, in einem Taxi
zu weinen als in der Strassenbahn.«

Marcel Reich-Ranicki

STARTERS

»Matjes Hausfrauenart«
apple / cucumber / red onions / crunchy potato / herbs salad 13,00

Burrata
tomato salad / Focaccia / old balsamic / basil 15,00

Prime boiled veal
apple-horseradish chutney / spinach / chives sauce 14,00

Fried tartar of salmon
lamb's lettuce / radish 15,50

Cucumber salad »Die Bank« 8,50

SOUPS, PASTA & VEGETARIAN

Cold cucumber soup
tartar of marinated char / sour cream / caviar 10,00

Herbs soup
fried scallop 10,00

Tagliatelle /
chanterelles / goatcheese / parsley foam 16,00 / 24,00

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!
www.diebank-catering.de

FISH & MEAT

Braised rabbit club
carrots with vanilla flavor / crunchy mashed potatoes 21,00

Medaillons of pork
apple / Calavdos sauce / Tagliatelle / vegetables 19,00

Pink roasted lamb
mediterranean vegetables / herbs risotto / goat cheese / rosemary jus 28,00

Monkfish / Chorizo
mashed potatoes with bell pepper / ratatouille 25,00

Fillet of halibut with potato crust
chanterelles-tomato ragout 22,00

Fried prawns
Pappardelle / olives / dried tomatoes / rocket salad Pesto / Parmesan 24,00

DIE BANK

LUNCH

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS JULY 20TH - JULY 26TH 2017

THURSDAY

Mediterranean vegetable salad /
fried goat cheese / balsamic peach

Roasted back of Limburg pork / BBQ flavor /
mashed potatoes with bacon / corn

Blueberry crumble / vanilla cream / cassis sorbet

FRIDAY

Pink roasted beef /
tomato mousse / corn / BBQ sauce

Ragout of veal /
vegetables / chanterelles / herbs potatoes

Vanilla parfait & foam /
strawberry ragout / rhubarb sorbet

SATURDAY

White tomato soup / salmon tartar

Breast of chicken /
herbs risotto / fried green asparagus

Coconut- lemongrass Crème Brûlée /
mango / passionfruit sorbet

MONDAY

Young herring /
beetroot / herbs salad

„Züricher Kalbsgeschnetzeltes“ (calf) /
hash browns / snow peas- carrots- vegetables

Chocolate cake / Fig

TUESDAY

Fried prawns /
fennel- orange salad & cream

Braised codfish /
mustard seed sauce / cucumber / potatoes

Fresh waffles /
Sylt red fruit jelly / vanilla ice cream

WEDNESDAY

Tramezzini- Beefsandwich /
stewed lettuce / cheddar / cucumber / Sauce Rouille

Meatloaf of veal /
mashed potatoes with nut butter / carrots

Lime tarte /
merengue / marinated citrus fruits / basil sorbet

2 COURSE MENU 23,00

3 COURSE MENU 29,00

»Sie wollen einen Kredit? Zeigen Sie uns, dass Sie ihn
nicht benötigen, und Sie bekommen ihn.«

Henry Ford

DESSERT

Hot chocolate cake

cherry ragout / vanilla ice cream 14,00

Mille Feuille of marinated peaches

honey cream with lemon thyme / almonds 13,00

Blueberry cheesecake

blueberry ragout / lavender sorbet 12,00

Elderflower dessert »DIE BANK 2017«

white chocolate / vanilla 12,00

CHEESE

from Affineur Waltmann, Franken 12,00

FROM THE RED WINE VAULT

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

WHITE WINES

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

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

2015

Pinot Grigio

Dürer Weg

0,75L 35,00

2013

Rioja

Crianza Covila

0,75L 39,00

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