

DIE BANK

SPEISEKARTE

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi

Sesamvinaigrette / Wasabigurken
17,50 / 28,50

Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen
14,50 / 19,50

MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen
20,50 / 26,50

MIT Tataki vom Rind
18,00 / 25,00

Caesar Salad

Römersalatherzen / Senfdressing / Kapern / Croûtons
12,50 / 18,50

MIT gebratenem Maishuhn 19,50 / 25,50
MIT Räucherlachs 19,50 / 25,50

Pikantes Rindertatar

Wachtelspiegelei / geröstetem Brot
120GR 19,50 / 220GR 26,50

Steak Frites vom Weideochsen

Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise
29,00

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren
26,00

Gebratene Blutwurst /

Weinkraut / geschmorte Äpfel / Röstzwiebel /
Kartoffel-Kräuterstampf
25,00



KANADISCHER HUMMER VOM GRILL

MIT Trüffelrisotto / Blattspinat / Tomate
1/2 Hummer 39,00
Ganzer Hummer 69,00

MIT Avocadosalat /
Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen

1/2 Hummer 35,00
Ganzer Hummer 64,00

KAVIAR

Ossetra Kaviar à 15g 36,00
MIT Kartoffelstampf / Crème fraîche 42,00



AUSTERN



DONEGAL / BELON

MIT Schalottenvinaigrette / Chesterbrot 4,50 / 5,50

MIT Blattspinat / Sauce Bernaise / Parmesan gratiniert 5,50 / 6,50

VORSPEISEN

Feldsalat /

eingelegter Kürbis / Orange / Ziegenkäse / Walnuss / Kürbiskernvinaigrette 13,00

Gebackene Donegal Auster /

Dashi / Gurke / Schalotte / Koriander-Schnittlauchcrème 17,00

Marinierter Kalbstafelspitz /

Gemüsevinaigrette / Apfel / Meerrettich / Perlzwiebeln / Kartoffelcroûtons 16,00

Entenleberflan /

Bitterschokolade / Portwein / Quitte / Brioche 15,00

Gurkensalat »Die Bank«

..... 7,00

WIR INFORMIEREN SIE GERNE PERSÖNLICH ÜBER UNSERE AKTUELLE TAGESEMPFEHLUNG!

PASTA & SUPPEN

Sellerieschaumsuppe /

Wintertrüffel / Haselnuss / Brioche 11,50

Entenconsommé /

Entenleberravioli / geschmorte Quitte / Preiselbeeren 13,00

Walnussrisotto /

Blauschimmelkäse / Orange / Wildkräuter 15,00/ 23,00

Krustentiertortellini /

Bouillabaisse Sud / Baby Fenchel / eingelegte Tomate / Estragon 18,00 / 26,00

LAND & MEER

Gebratene Meeräsche /

Nordseekrabbe / Queller / Kartoffel-Gurkenragout / Dill 31,00

Gegrillter Heilbutt /

Miesmuschel-Sud / Safranrisotto / Karottensalat / Stängelkohl 29,00

Sauerbraten von der Rinderschulter /

Rosinen-Pfefferjus / Kürbis / Quark-Serviettenknödel 25,00

In Soja pochierter Rehrücken /

Knollen- & Staudensellerie / Limonenseitlinge / Birne / Holunderjus 33,00

BRANDENBURGER BAUERNENTE

Rotkohl / gebratener Rosenkohl / Kartoffelknödel / Preiselbeeren / Bratapfeljus

Brust & Keule 36,00

Ganze Ente für 2 Personen am Tisch tranchiert (Zubereitungszeit min. 30 Minuten) 72,00

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

DIE BANK

ABENDKARTE

Silvester Dinner 2018 & Party

DIE BANK EXKLUSIV

The same procedure as every year?
But always different!

Schon wieder naht der 31.12. -
keine hektischen Absprachen mehr,
keine Stunden der Vorbereitung -
jetzt schon buchen und während alles um Sie
herum unruhig dem Abend entgegenseht,
einfach entspannt zurücklehnen!

Feiern Sie mit uns ins neue Jahr!

ABENDMENÜ

Geflämmter Label Rouge Lachs /

Blumenkohl / Röstzwiebelsud /

Miso / Brunnenkresse

16,00

Confiertes Eigelb /

Spinat / Parmesan Espuma /

Kartoffel Crunch/ weißer Trüffel

22,00

Rosa Rinderfilet /

Schwarzwurzel / Marone / Mandeljus /

Zwiebel-Apfelmarmelade

35,00

Valrhona ORELYS 35% /

Haselnuss / Malzbier / Mango

14,00

ODER

Österkorn- Edelschimmelkäse /

Gurke / Quitte / Sauerteig / Heu

14,00

4 GANG MENÜ

72,00

DESSERT & KÄSE

Mont Blanc /

Marone / Mandarine / Vanille

12,00

Buchteln /

Pflaume / Vanille als Sauce & Eis

11,00

Pumkin Spice Crème Brûlée /

Sanddorn / Kürbiskerneis

12,00

Valrhona ORELYS 35% /

Haselnuss / Malzbier / Mango

13,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /

Rumtopfrüchte / Rotweineis

14,00

»Österkorn«- Edelschimmelkäse /

Gurke / Quitte / Sauerteig / Heu

14,00

Assiette des Fromages /

Französische Käseauswahl mit Quittensenf vom Affineur Waltmann, Franken

13,00 / 19,00

DESSERTWEIN / PORTWEIN

2015 Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland

5cl

6,00

2009 Banyuls Grand Cru, Parcé Frères

5cl

6,90

2009 Oremus Tokaji

5cl

9,90

0,5L

95,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau

10cl Tube

49,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau

10cl Tube

99,00

2010 Riesling Auslese, Schloss Vollrads

0,375L

59,00

2012 Riesling Eiswein »168°«, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,375L

99,00

2006 Riesling Beerenauslese, Wehlener Sonnenuhr, Wegeler, Rheingau

0,375L

120,00

1989 Beerenauslese Kreuznacher Paradies, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,75L

129,00

2008 Mufatto della Sala

Antinori, Umbrien

0,5L

119,00

2007 Fonseca Porto BIN 27, Finest Reserve

5cl

7,00

Graham's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl

8,00

2007 Taylor's 325 Anniversary Reserve Tawny

5cl

13,90

0,75L

179,00

2013 Taylor's Late Bottled Vintage

5cl

6,90

0,75L

89,00

2011 Fonseca, Vintage Port

0,375L

89,00

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

DIE BANK

MENU

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi

with sesame vinaigrette & wasabi cucumber
17,50 / 28,50

Avocado salad »BANK STYLE«

soy mayonnaise / leek / radish
14,50 / 19,50

WITH in ginger butter fried prawns
20,50 / 26,50

WITH Tataki of beef
18,00 / 25,00

Caesar salad

lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons
12,50 / 18,50

WITH fried chicken 19,50 / 25,50

WITH smoked salmon 19,50 / 25,50

Spicy Beef Tartar

with fried quail egg & roasted bread
120GR 19,50 / 220GR 26,50

Steak Frites of Beef

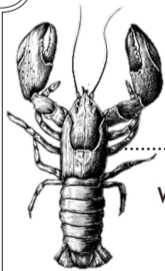
with beans, french fries & sauce bearnaise
29,00

»Wiener Schnitzel«

fried potatoes / cucumber salad / cranberries
26,00

Fried black pudding

cabbage / braised apples / roasted onions /
mashed potatoes with herbs
25,00



CANADIAN GRILLED LOBSTER

WITH truffle risotto / spinach / tomato
1/2 Lobster 39,00
Lobster 69,00

WITH Avocado salad /
lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons
1/2 Lobster 35,00
Lobster 64,00

CAVIAR

Ossetra Caviar à 15g 36,00
WITH mashed potatoes / Crème fraîche 42,00



OYSTERS



DONEGAL / BELON

WITH shallot vinegar / Chester bread 4,50 / 5,50
WITH spinach / Sauce Bernaise / Parmesan - au gratin 5,50 / 6,50

STARTERS

Lamb`s lettuce /

pickled pumpkin / orange / goat cheese / walnut / pumpkin seed vinaigrette 13,00

Baked Donegal oyster /

dashi / cucumber / shallot / cream with coriander & chives 17,00

Marinated prime boiled veal /

vegetable vinaigrette / apple / horseradish / onions / potato croûtons 16,00

Duck liver flan /

dark chocolate / portwine / quince / brioche 15,00

Cucumber salad »Die Bank«

7,00

WE LIKE TO INFORM YOU PERSONALLY ABOUT OUR CURRENT DAILY RECOMMENDATION!

PASTA & SOUPS

Celery soup /

truffle / hazelnut / brioche 11,50

Duck Consommé /

duck liver ravioli / braised quince / cranberry 13,00

Walnut Risotto /

blue cheese / orange / herbs 15,00/ 23,00

Crustacean Tortellini /

Bouillabaisse Sauce / fennel / pickled tomatoes / tarragon 18,00 / 26,00

LAND & SEA

Fried mullet /

North Sea crabs / seaweed / potato-cucumber ragout / dill 31,00

Grilled halibut /

mussel sauce / saffron risotto / carrot salad / Cima di Rapa 29,00

Braised beef shoulder /

raisin pepper sauce / pumpkin / curd cheese-bread dumpling 25,00

In soy poached back of venison /

celery / mushrooms / pear / elderberry jus 33,00

FARM DUCK /

red cabbage / fried Brussels sprout / potato dumpling / cranberries / baked apple jus
Breast & leg 36,00

Duck for 2 persons carved at the table (Preparation time at least 30 minutes) 72,00

- All prices in Euro incl. 19% VAT. -

DIE BANK

DINNER

Silvester Dinner 2018 & Party

DIE BANK EXKLUSIV

The same procedure as every year?
But always different!

Exclusive 5 course menu
Welcome Drink, Midnight Snack, &
Live-DJ included.

Please ask our friendly service
for more information & reservation!

Celebrate this special evening with us!

MENU

Flamed Label Rouge salmon /
cauliflower / roasted onion jus / miso / cress
16,00

Confit yolk /
spinach / Parmesan foam /
potato crunch / white truffle
22,00

Fillet of beef /
salsify / chestnut / almond jus /
onion-apple jam
35,00

Valrhona ORELYS 35% /
hazelnut / brown ale / mango
14,00

OR

»Österkorn«- blue cheese /
cucumber / quince / sourdough / hay
14,00

4 COURSE MENU
72,00

DESSERT & CHEESE

Mont Blanc /
chestnut / tangerine / vanilla 12,00

Sweet roll /
plum / vanilla sauce & ice cream 11,00

Pumpkin Spice Crème Brûlée /
sea buckthorn / pumpkin seed ice cream 12,00

Valrhona ORELYS 35% /
hazelnut / brown ale / mango 13,00

Hot chocolate cake /
with rum marinated fruits / red wine ice cream 14,00

»Österkorn«- blue cheese /
cucumber / quince / sourdough / hay 14,00

Assiette des Fromages
French selection of cheese with quince mustard of Affineur Waltmann, Franken 13,00 / 19,00

DESSERTWEIN / PORTWEIN

2015 Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland
5cl 6,00

2009 Banyuls Grand Cru, Parcé Frères
5cl 6,90

2009 Oremus Tokaji
5cl 9,90
0,5L 95,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau
10cl Tube 49,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau
10cl Tube 99,00

2010 Riesling Auslese, Schloss Vollrads
0,375L 59,00

2012 Riesling Eiswein »168°«, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe
0,375L 99,00

2006 Riesling Beerenauslese, Wehlener Sonnenuhr, Wegeler, Rheingau
0,375L 120,00

1989 Beerenauslese Kreuznacher Paradies, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe
0,75L 129,00

2008 Mufatto della Sala
Antinori, Umbrien
0,5L 119,00

2007 Fonseca Porto BIN 27, Finest Reserve
5cl 7,00

Graham's Port, 10 Year Old Tawny Port
5cl 8,00

2007 Taylor's 325 Anniversary Reserve Tawny
5cl 13,90
0,75L 179,00

2013 Taylor's Late Bottled Vintage
5cl 6,90
0,75L 89,00

2011 Fonseca, Vintage Port
0,375L 89,00

- All prices in Euro incl. 19% VAT. -