

# DIE BANK

## ABENDKARTE

### VORSPEISEN

<b>Terrine von der Gänsestopfleber</b> Quitte / Brioche	22,00
<b>Feine Reh – Pastete</b> / Holunderbeeren / Cumberland – Sauce / Waldorfsalat	18,00
<b>Gebratene Jakobsmuschel unter der Haselnusskruste</b> Rosenkohlsalat / Orange mal zwei	18,00
<b>Gebeizter Loup de Mer</b> / rote & gelbe Beete / Gin – Espuma / Macadamianuss / Sauerrahm	17,00
<b>Gebratenes Filet vom Heilbutt</b> Semmelbutter / Weinkraut / Trauben	16,00
<b>Blumenkohl „Polnische Art“</b> / Blumenkohl mal drei / Wachtelei / Brösel Butter	15,00

### SUPPE, PASTA & ZWISCHENGERICHTE

<b>Wildessenz</b> Entenleber – Tortellini / in Tee gebeizte Entenbrust / Kürbis / Dörrobst	13,00
<b>Getrüffeltes Sellerieschaumsüppchen</b> / gebackene Kalbsbacken – Praline / Brioche – Croûtons	12,00
<b>Tagliatelle</b> / weißer Trüffelschaum / Alba Trüffel	27,00 / 38,00
<b>Risotto mit Perigord Trüffel</b> / gebratene Jakobsmuscheln / Jus	19,00 / 29,00

### FISCH & FLEISCH

<b>Zander</b> Belugalinsen / Balsamico / Kartoffel	29,00
<b>Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch</b> / Artischocken – Kartoffel – Eintopf / Pancetta	34,00
<b>In Aromaten gebratenes Medaillon vom Seeteufel</b> / Fenchelbrandade & Salat / Muschel – Tomaten – Fumet	33,00
<b>Tournedo „Rosini“</b> / gebratene Gänsestopfleber / Trüffel / Selleriepüree / Rüben aus dem Alten Land / Portweinschalotten	35,00
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> / Brösel Butter / cremiger Wirsing / Steckrübe / Kartoffel – Stampf	30,00
<b>Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb</b> schwarze Nüsse / Preiselbeeren / Kartoffelmousseline / Rotkraut	34,00

### ENTENZEIT

<b>Krosse Bauernente für 2 Personen – serviert in zwei Gängen / am Tisch tranchiert –</b>
1. Gang Brust / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Preiselbeeren / Orangenjus
2. Gang Keule / karamellierte Schwarzwurzeln / gebratener Rosenkohl / Bratapfel – Pfefferjus
66,00

### DIE BANK DRINKS

<b>Veuve Clicquot Champagner</b>	<b>Veuve Clicquot Champagner</b>	<b>Veuve Clicquot Champagner</b>
Yellow Label, Brut	Brut Rosé	Rich on the rocks Thymian, Paprika, Ingwer oder Grapefruit
0,1L 13,00	0,1L 15,00	0,1L 16,00

### AUSTERN

<b>Austern / Stück</b> dazu Austernbrot & Schalottenvinaigrette	
Fine de Claire	3,00
Sylter Royal	3,50
Belon OO	5,20
<b>Bankiersplatte</b> je 2 Austern pro Sorte	22,50

### DIE BANK KLASSIKER

<b>Tunasashimi</b> Sesamvinaigrette / Wasabigurken 17,00 / 28,00
<b>Avocadosalat »Die Bank«</b> Sojamayo / Frühlauch / Radieschen / in Ingwerbutter gebratene Garnelen 16,00
<b>Pikantes Rindertatar</b> Wachtelspiegelei / geröstetem Brot 18,00 / 25,00
<b>Steak Frites vom Weideochsen</b> Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise 27,50
<b>Wiener Schnitzel</b> Bratkartoffeln / Gurkensalat 24,00
<b>Gesottener Kalbstafelspitz</b> Bouillon Gemüse / Meerrettichsauce 22,00

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

# DIE BANK

## ABENDKARTE

### ABENDMENÜ

**Gebratene Jakobsmuschel  
unter der Haselnusskruste**  
Rosenkohlsalat / Orange mal zwei

**Gebratenes Filet vom Heilbutt**  
Semmelbutter / Weinkraut / Trauben

**Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb**  
schwarze Nüsse / Preiselbeeren /  
Kartoffelmousseline / Rotkraut

**Finkenwerder Winterprinz**  
Apfel-Vanille Kompott / Haselnuss / Zimtcrème /  
Nougat / Pralineneis

**Boerin Kas - mit Honig affinierter Ziegenkäse**  
Apfel / Honig / Walnuss

69,00 PRO PERSON

- DIE BANK EXKLUSIV -

## Silvester Dinner 2017 & Party

5 exklusive Gänge

Welcome Drink, Mitternachtssnack, Live DJ  
uvm.

Für mehr Informationen & Reservierungen  
fragen Sie gerne unsere Servicekräfte

### KÄSE

**Boerin Kas - mit Honig affinierter Ziegenkäse-**  
Apfel / Honig / Walnuss ..... 12,00

**Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken**  
klein ..... 12,00  
groß ..... 18,00

### DIE BANK KÜCHE

Montag bis Samstag 12:00 Uhr – 22:30 Uhr  
**Sonntag Ruhetag**

### DESSERT

**Crème Brûlée vom Darjeeling Tee**  
Bergamotte – Sorbet ..... 12,00

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen**  
Rumtopf Früchte / Rotweineis ..... 14,00

**Finkenwerder Winterprinz**  
Apfel-Vanille Kompott / Haselnuss / Zimtcrème / Nougat / Pralineneis ..... 13,00

**Pochierte Safran – Birne / Trockenfrüchte – Praline /**  
Dattelkuchen / Passionsfrucht – Kardamom - Crème / Moscovadoeis ..... 13,00

**Mille Feuille von der Orellys - Valrhona Edelkuvertüre /**  
Mango / Mandel / Süßholz als Eis ..... 13,00

### DESSERTWEINE

2002  
**Oestricher Lehnchen Riesling Spätlese**  
Weingut Wegeler, Mosel  
5cl ..... 6,00

2006  
**Riesling Spätlese**  
August Kessler, Rheingau  
5cl ..... 5,50

2003  
**Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese**  
Weingut Balthasar Ress, Rheingau  
10cl Tube ..... 49,00

2003  
**Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese**  
Weingut Balthasar Ress, Rheingau  
10cl Tube ..... 99,00

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

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

2011  
**X-periment Liqueur-Wein**  
Ökonomierat Rebholz  
0,5L ..... 79,00

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

**Taylor's Port**  
10 Year Old Tawny Port 5cl ..... 6,50  
20 Year Old Tawny Port 5cl ..... 10,50

**Graham's Port**  
10 Year Old Tawny Port 5cl ..... 7,50

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

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

# DIE BANK

## DINNER

### STARTER

<b>Tureen of Foie Gras</b> quince / brioche.....	22,00
<b>Venison Paté /</b> elderberry / Sauce Cumberland / Waldorf salad.....	18,00
<b>Fried scallop with hazelnut crust</b> Brussels sprouts salad / orange.....	18,00
<b>Pickled sea bass /</b> beetroot / Gin foam / Macadamia nut / sour cream.....	17,00
<b>Fried fillet of halibut</b> crumbs butter / sauerkraut / grapes.....	16,00
<b>Cauliflower „Polish Style“ /</b> variation of cauliflower / quail egg / butter with breadcrumbs.....	15,00

### SOUP, PASTA & SMALL DISHES

<b>Deer Essence</b> Duck-liver-Tortellini / in tea marinated breast of duck / pumpkin / dried fruit.....	13,00
<b>Truffled celery soup /</b> baked cheek of veal / Brioche croûtons.....	12,00
<b>Tagliatelle /</b> white truffle foam / Alba truffle.....	27,00/ 38,00
<b>Risotto with Perigord truffle / scallops / jus</b> .....	19,00/ 29,00

### FISH & MEAT

<b>Pike perch</b> lentils / balsamico / potato.....	29,00
<b>Fried fillet of sea bass /</b> potato-artichoks ragout / Pancetta.....	34,00
<b>Monkfish /</b> fennel Brandade & salad / mussel-tomato sauce.....	33,00
<b>Tournedo »Rossini« /</b> fried foie gras / truffle / celery puree / turnips / portwine shallots.....	35,00
<b>Braised cheek of ox /</b> butter with breadcrumbs / creamy savoy cabbage / rutabaga / mashed potatoes.....	30,00
<b>Fried back of deer</b> black nuts / cranberries / potato puree / red cabbage.....	34,00

### DUCK SEASON

**Crispy duck for 2 person - served in 2 courses / carved at the table - -**  
First course  
breast / red cabbage with apple / potato dumplings / cranberries / orange jus  
Second course  
leg / caramelized salsify / fried Brussels sprout / apple-pepper jus  
66,00

### DIE BANK DRINKS

<b>Veuve Clicquot Champagner</b>	<b>Veuve Clicquot Champagner</b>	<b>Veuve Clicquot Champagner</b>
Yellow Label, Brut	Brut Rosé	Rich on the rocks Thymian, Paprika, Ingwer oder Grapefruit
0,1L ..... 13,00	0,1L ..... 15,00	0,1L ..... 16,00

### SEAFOOD

<b>Oysters / per piece</b> with oyster bread & shallot-vinaigrette	
Fine de Claire.....	3,00
Sylter Royal.....	3,50
Belon OO.....	5,20
<b>Bankiersplatte</b> 2 oysters of each sort.....	22,50

### 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 & bearnaise sauce  
27,50

**Wiener Schnitzel**  
fried potatoes / cucumber salad  
24,00

**Prime boiled veal**  
Bouillon vegetables / horseradish sauce  
22,00

# DIE BANK

## DINNER

### MENU

**Fried scallop with hazelnut crust**  
Brussels sprouts salad / orange

**Fillet of halibut**  
crumbs butter / sauerkraut / grapes

**Fried back of deer**  
black nuts / cranberries /  
potato puree / red cabbage

»Finkenwerder Winterprinz«  
apple-vanilla ragout / hazelnut / cinnamon cream  
/ nougat / praliné ice cream

OR  
»Boerin Kas« –with honey aged goat cheese  
apple / honey / walnuts

69,00 PER PERSON

- DIE BANK EXKLUSIV -

## New Year's Eve Dinner 2017 & Party

Exclusive 5 course menu

Welcome Drink, Midnight Snack, Live DJ

Please ask our friendly service  
for more information & reservations

### CHEESE

»Boerin Kas« - with honey aged goat cheese  
apple / honey / walnut ..... 12,00

**Selection of Affineur Waltmann, Franken**  
small ..... 12,00  
large ..... 18,00

### DIE BANK DINING HOURS

monday to saturday from 12:00 am – 10:30 pm  
closed on sundays

### DESSERT

**Darjeeling Crème Brûlée**  
bergamot sorbet ..... 12,00

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

**Poached saffron pear /**  
dried fruits praline / passionfruit-cardamom cream / Moscovado ice cream ..... 13,00

**Mille Feuille of Orellys-Valrhona chocolate /**  
mango / almond / licorice ice cream ..... 13,00

»Finkenwerder Winterprinz«  
apple-vanilla ragout / hazelnut / cinnamon cream / nougat / praliné ice cream ..... 13,00

### DESSERT WINE

2002  
**Oestricher Lehnchen Riesling Spätlese**  
Weingut Wegeler, Mosel  
5cl ..... 6,00

2006  
**Riesling Spätlese**  
August Kessler, Rheingau  
5cl ..... 5,50

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

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

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

2011  
**X-periment Liqueur-Wein**  
Ökonomierat Rebholz  
0,5L ..... 79,00

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

**Taylor's Port**  
10 Year Old Tawny Port 5cl ..... 6,50  
20 Year Old Tawny Port 5cl ..... 10,50

**Graham's Port**  
10 Year Old Tawny Port 5cl ..... 7,50

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

- All prices in Euro incl. 19% VAT -