

DIE BANK

SPEISEKARTE

EMPFEHLUNG DES TAGES

REGIONAL & SAISONAL

-immer in nicht zu übertreffender Frische & Qualität --

Das funktioniert am Besten dort,
wo Luft für Spontanität und Kreativität bleibt.
Was der Hamburger Markt morgens her gibt,
endet bei uns noch am gleichen Tag als kulinarisches
Highlight auf unserer Karte.

Unser Service-Team informiert Sie gerne!

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi

Sesamvinaigrette / Wasabigurken
17,00 / 28,00

Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch / Radieschen /
13,00
MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen
18,00
MIT Tataki vom Rind
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

VORSPEISEN

Carpaccio vom Lable Rouge Lachs /

Gurke / Apfel / Avocado / Queller 15,00

Tatar vom Holsteiner Kalb /

Pfifferlingssalat / Salzzitrone / Petersilien Pesto / Pumpernickel 16,00

Tomatentarte /

Vierländer Tomaten / Rosmarin / Basilikum / weißes Balsamico Eis 12,00

Gurkensalat »Die Bank«

..... 7,50

GRÜNES & SUPPEN

Erdbeer Gazpacho /

Panchetta / getrocknete Erdbeeren / Basilikum 10,00

Spargelcrèmesuppe /

Kalbsnocken / Kerbelöl 10,00

Grüner Spargel /

Sommertrüffel / geräucherte Kartoffel 18,00

Tagliatelle /

Pfifferlinge / Petersilienschaum 16,00 / 25,00

Rote Bete Risotto /

Himbeere / Ziegenrahm / Bete-Haselnussalat 12,00

Typisch Bank.

DIE BANK PRIVATE BANKING CATERING & EVENTS

Events nach Maß - individuell & kreativ!

Wir realisieren Ihre Vorstellungen eines Events, an das man sich noch lange erinnern wird.

Teilen Sie mit uns die Lust und Freude, Gastgeber zu sein!

LAND & MEER

Pressknödel /

Bergkäse / Pfifferlings-Tomatenragout / Lauchsud / Röstzwiebel 22,00

Filet vom Saibling /

Gurke / Dill / Holunder / Kapern / Kartoffel-Meerrettichcrème 25,00

Meeräsche a la Nizza /

Prinzessbohnen / junge Kartoffeln / Wachtelei / Olive / Bohnenkraut / Tomatenjus 28,00

Rosa Kotelette vom Milchkalb /

eingewecktes Gemüse / Kartoffel-Kerbelcrème / Pfifferlinge 33,00

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

DIE BANK

ABENDKARTE

ABENDMENÜ

Spargel /
Holunder / Nussbutter / Linda / Spinat / Sesam
12,00

Schollenfilet /
Pinienkern-Pistazienkruste /
Rucola-Petersilien Vichyssoise
18,00 / 24,00

Rosa gegarter Lammrücken /
Tomate / Aubergine / Fenchel /
Kartoffel-Thymianpraline
32,00

Rhabarber /
Himbeer / Haselnuss /
Buchweizen auch als Eis
12,00

59,00 PRO PERSON

SPARGELZEIT

1 Pfund Spargel vom Spargelhof Niemann / 
junge Kartoffeln

ZUR WAHL MIT
Hollandaise oder Nussbutter
21,00

ZUSÄTZLICH MIT
Wiener Schnitzel

ODER gekochtem Pfefferschinken vom Apfelschwein
ODER rohem kandiertem Nusschinken vom Apfelschwein
ODER lauwarmer geräucherter Müritz Forelle
33,00

DIE BANK KÜCHE

Montag bis Samstag 12:00 Uhr – 22:30 Uhr

Sonntag Ruhetag

DESSERT & KÄSE

Tarte Tartin –Französische Apfeltarte- /
Vanillerahmeis 13,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /
Buttermilch / Heidelbeere 14,00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /
Rhabarbersorbet 12,00

Weizengrieß /
Holunderblüte / Milchhaut / Zitrone / Waldmeister 11,00

Rhabarber /
Himbeer / Haselnuss / Buchweizen auch als Eis 12,00

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

DESSERTWEIN / PORTWEIN

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

2015
Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland
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

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

2007
Fonseca Porto BIN 27, Finest Reserve
5cl 5,50

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

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

MENU

RECOMMENDATION OF THE DAY

REGIONAL & SEASONAL

always in unrivaled freshness and quality!

This works best where air remains for spontaneity and creativity. What the Hamburg market gives us in the morning ends on the same day as a culinary highlight on our menu.

Our service team will be glad to inform you!

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi

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

Avocado salad »BANK STYLE«

soy mayonnaise / leek / radish
13,00

WITH in ginger butter fried prawns
18,00

WITH Tataki of beef
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

STARTERS

Carpaccio of salmon /
cucumber / apple / avocado / sea weed 15,00

Tartar of veal /
chanterelle salad / salted lemon / parsley pesto / Pumpernickel 16,00

Tomato pie / 
tomatoes / rosemary / basil / white balsamic ice cream 12,00

Cucumber salad »Die Bank«  7,50

SOUPS & GREEN FOOD

Strawberry Gazpacho /
Panchetta / dried strawberries / basil 10,00

Creamy asparagus soup /
veal cams / chervil oil 10,00

Green asparagus / 
summer truffle / smoked potatoes 18,00

Tagliatelle / 
chanterelles / parsley foam 16,00 / 25,00

Beetroot risotto / 
raspberry / goat cheese sauce / beet-hazelnut salad 12,00

Typical Bank.

DIE BANK PRIVATE BANKING CATERING & EVENTS

Individual concepts and solutions with a high level of creativity!

You want to create your own event with us?

Enjoy top quality in your desired location!

Our PRIVATE BANKING Team is waiting for you!

LAND & SEA

Bread dumpling / 
cheese / chanterelles tomato-ragout / leek sauce / roasted onions 22,00

Fillet of char /
cucumber / dill / elderflower / capers / potato-horseradish puree 25,00

Mullet a la Nice /
beans / potatoes / quail egg / olives / savory / tomato jus 28,00

Calf chop /
pickled vegetables / potato-chervil cream / chanterelles 33,00

DIE BANK

DINNER

MENU

Asparagus /
elderflower / butter / potatoes /
spinach / sesam
12,00

Fillet of plaice /
pine nut-pistachio crust /
Rocket salad-Parsley-Vichyssoise
18,00 / 24,00

Rack of lamb /
tomato / eggplant / fennel / potato-thyme praline
32,00

Rhubarb /
raspberry / hazelnut /
buckwheat also as ice cream
12,00

59,00 PER PERSON

TIME FOR ASPARGUS

1 pound of asparagus / 
young potatoes

AT YOUR CHOICE
Hollandaise or melted butter
21,00

WITH
Wiener Schnitzel
OR peppered cooked ham
OR glazed raw ham
OR smoked trout
33,00

DIE BANK DINING HOURS

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

closed on sundays

DESSERT & CHEESE

Tarte Tartin – French apple pie /
vanilla ice cream 13,00

Hot chocolate cake /
butter milk / blueberry 14,00

Vanilla Crème Brûlée /
rhubarb sorbet 12,00

Semolina /
elderflower / milk / lemon / woodruff 11,00

Rhubarb /
raspberry / hazelnut / buckwheat also as ice cream 12,00

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

DESSERTWEIN / PORTWEIN

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

2015
Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland
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

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

2007
Fonseca Porto BIN 27, Finest Reserve
5cl 5,50

Taylors Port, 10 Year Old Tawny Port
5cl 6,50

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. -