

DIE BANK

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Ceviche vom Yellow Fin Tuna / Avocado / Sellerie / Frühlingszwiebel / Limette / Koriander	15,50
Tatar vom mild gebeiztem Saibling / Sicher Kaviar / Kartoffelschnee / Meerrettich / Kopfsalat / Zitronen-Kapern-Butter	16,00
Tomaten-Brotsalat / Büffelmozzarella / Parmaschinken / Basilikum	14,50
Bunter Möhrensalat / Weintrauben / karamellierte Walnusschips	14,00
Senfei / 64 °C Bio-Ei / Stampf vom Blauen Schweden / Senfespuma / Hühnergrammeln	14,00

SUPPE, PASTA & ZWISCHENGERICHTE

Zwiebelsuppe / Briochecroûtons / geflämmt Comté	12,00
Champagner-Senfschaumsüppchen / gebratene Jakobsmuschel	12,00
Ziegenquark-Ravioli / Spinat mal zwei / Basilikum / Pinienkerne	15,00 / 22,00
Austernpilz-Risotto / Zitronenmarmelade / Mandelspinat / Peccorino	14,00 / 19,00

FISCH & FLEISCH

Filet vom Heilbutt in der Kartoffelkruste / Lauch-Tomaten-Ragout	32,00
Wolfsbarschschnitte / provenzalischen Gemüse / Kartoffelschaum / Thymian- Sauce	33,00
In Aromaten gebratenes Medaillon vom Seeteufel / Meeresfrüchte - Risotto / Safran	30,00
Feines Ragout vom Kalbsfilet / Gemüse aus dem Alten Land / Gnocchi / Buchenpilze	34,00
Geschmorte Lammschulter / Bohnenkrautjus / Tomaten - Bohnenragout / Kartoffelgratin	25,00

AM TISCH TRANCHIERT

Chateaubriand - - ab zwei Personen -

Sauce Bordelaise / Kartoffelmousseline / Möhren / Lauch / Portwein-Schalotten

34,00 pro Person

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner
Yellow Label, Brut	Brut Rosé	Rich on the rocks, mit saisonalen Toppings
0,1L 13,00	0,1L 15,00	0,1L 16,00

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

Gesottener Kalbstafelspitz

Bouillon Gemüse / Meerrettichsauce
22,00

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

Marcel Reich-Ranicki

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

DIE BANK

ABENDKARTE

ABENDMENÜ

Tatar vom mild gebeizten Saibling /
Sicher Kaviar / Kartoffelschnee / Meerrettich /
Kopfsalat / Zitronen – Kapernbutter

**In Aromaten gebratenes Medaillon
vom Seeteufel /**
Meeresfrüchte – Risotto / Safran

Feines Ragout vom Kalbsfilet /
Gemüse aus dem Alten Land /
Gnocchi / Buchenpilze

Verschiedenes von Rhabarber /
Grapefruit / weiße Ivoire Schokolade

69,00 PRO PERSON

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!

www.diebank-brasserie.de

KÄSE

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

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /
Bananenragout / Sauerrahmeis 14,00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /
Nuss-Nougateis 12,00

Kokos - Cheesecake /
Kiwi mal zwei / Ananas 12,00

Verschiedenes von Rhabarber /
Grapefruit / weiße Ivoire Schokolade 13,00

»Pavlova« Sylter Rote Grütze /
Vanille als Crème & Eis / Baiser 11,00

DESSERTWEIN / PORTWEIN

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

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
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

Ceviche of tuna / avocado / celery / leek / lime / coriander.....	15,50
Tartar of pickled char / Sicher caviar / potato puree / horseradish / lettuce / butter with lemon & capers.....	16,00
Tomato & bread salad / buffalo mozzarella / Parma ham / basil.....	14,50
Carrot salad / grapes / caramelized walnut chips.....	14,00
Eggs in mustard sauce / 64 °C organic egg / blue mashed potatoes / mustard foam / baked chicken skin.....	14,00

SOUP, PASTA & SMALL DISHES

Onion soup / Brioche croûtons / flamed Comté.....	9,00
Champagne-mustard soup / fried scallop.....	12,00
Goat curd ravioli / spinach / basil / pine nuts.....	15,00/ 22,00
Oyster mushroom risotto / lemon jam / almond spinach / Peccorino.....	14,00/ 19,00

FISH & MEAT

Fillet of halibut in the potato crust / leek-tomato ragout.....	32,00
Sea bass / provencal vegetables / potato foam / thyme sauce.....	33,00
Monkfish / seafood risotto / saffron.....	30,00
Ragout of veal / vegetables / Gnocchi / mushrooms.....	34,00
Braised lamb shoulder / savory jus / tomato-bean ragout / potato gratin.....	25,00

DISHES CARVED AT THE TABLE

Chateaubriand - from 2 persons-

Sauce Bordelaise / mashed potatoes / carrots / leek / portwine shallots

34,00 PER PERSON

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner

Yellow Label,
Brut

0,1L 13,00

Veuve Clicquot Champagner

Brut Rosé

0,1L 15,00

Veuve Clicquot Champagner

Rich on the rocks,
with seasonal
toppings

0,1L 16,00

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

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

Marcel Reich-Ranicki

- All prices in Euro incl. 19% VAT -

DIE BANK

DINNER

MENU

Tartar of pickled char /
Sicher caviar / potato puree / horseradish /
lettuce / lemon-capers butter

—
Monkfish /
seafood risotto / saffron

—
Ragout of veal /
vegetables / Gnocchi / mushrooms

—
Delicious of rhubarb /
grapefruit / white Ivorie chocolate

69,00 PER PERSON

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!

www.diebank-brasserie.de

CHEESE

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

Hot chocolate cake /
banana ragout / sour cream ice cream 14,00

Vanilla Crème Brûlée /
nougat ice cream 12,00

Coconut cheesecake /
kiwi / pineapple 12,00

Delicious of rhubarb /
grapefruit / white Ivorie chocolate 13,00

»Pavlova« **Red fruit jelly /**
vanilla cream & ice cream / meringue 11,00

DESSERT WINE / PORTWINE

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

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

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

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 -