

DIE BANK

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Coq au Vin / Brust & Keule vom Stubenküken / geschmorte Karotten / Perlzwiebel / Croutons	16,00
Salat Nicoise / gegrillter Römersalat / Thunfischcrème / Trisol Ei / Sardinen / Prinzessbohnen / Schalotten / geschmorte Paprika	14,00
Gebratener Pulpo / weiße Bohnen mal zwei / getrocknete Tomaten / Kartoffelchips	18,00
Mille Feuille von der Avocado / Brunnenkressesaft / Johannisbeeren	15,00

SUPPE, PASTA & ZWISCHENGERICHTE

Kirsch - Gazpacho / geräucherte Sardinen / Balsamico - Gelee / Focaccia - Chips	10,00
Kohlrabi - Schaumsüppchen / Kräuterseitlinge / gebratene Jakobsmuschel	12,00
Schluppen - Ravioli / Sommergemüse aus dem Alten Land / sautierte Pfifferlinge	16,00/26,00

FISCH & FLEISCH

Rosa gebratener Lammrücken mit Gremolata / Steinpilz - Risotto / leichte Thymianjus	34,00
Feines Rahmragout vom Holsteiner Kalb / Sommergemüse / Pfifferlinge / Kartoffeln / geschmorte Schalotte	30,00
Brust & Keule vom Perlhuhn / gebratene Gänsestopfleber / Fondant - Kartoffeln / Rüben	32,00
Gebratenes Filet vom Zander / Erdapfelsud / Kartoffel - Garnelen - Stampf / Lauch mal zwei	28,00
Gratiniertes Seezungenfilet / Blattspinat / Artischockensalat / Tomaten - Zwiebel - Fumet / geräucherte Kartoffel - Gnocchi	34,00

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

Marcel Reich-Ranicki

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner
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

PRIVATE BANKING CATERING

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

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

DIE BANK

ABENDKARTE

SCHLEMMERSOMMER 2017

Vitello tonnato mal Anders

Holsteiner Kalb rosa gegart & als Tatar /
Yellow fin Thunfisch als Crème & Tataki /
Kapern/ Zitrone / Ciabatta / feiner Kräutersalat

Mediterranes Risotto

gegrilltes Mittelmeergemüse /
karamellisierte Ziegenfrischkäse /
Pfirsich – Balsamico – Kompott

Kaltschale & gegrillte Wassermelone

Joghurt / Minze / spicy Garnele

Feines Ragout von der Maispoularde

glasiertes Gemüse aus dem Alten Land /
Pfifferlinge /geschmorte Perlzwiebeln /
Kartoffel – Nussbuttermousseline

Schwarzwälder-Kirsch »DIE BANK 2017«

Kirsch – Magnum – Eis / Schokoladen – Biscuit /
Crème von der Valrhona Edelkuvertüre /
eingelegte Kirschen

SCHLEMMERPREIS
32,00 PRO PERSON

BESTELLBAR BIS 21:00 UHR

DESSERT

Mille Feuille von eingeweckten Weinberg Pfirsichen /
Honigcrème mit Zitronenthymian / Mandeln 13,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /
Süßkirschenkompott / Vanillerahmeis 14,00

Heidelbeer Cheesecake
Blaubeergrütze / Lavendelsorbet 12,00

Holunderblütenzauber
weiße Schokolade / Vanille 12,00

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

2011
Fonseca
Vintage Port
0,375L 89,00

KÄSE

Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken ab 12,00

DIE BANK KÜCHE

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

DIE BANK

DINNER

STARTER

Coq au Vin / breast & leg of spring chicken / braised carrots / onions / croutons	16,00
Salad Nicoise / grilled lettuce / tuna cream / Trisol egg / sardines / beans / shallots / bell pepper	14,00
Fried squid / white beans / dried tomatoes / potato chips	18,00
Mille Feuille of avocado / watercress juice / currants	15,00

SOUP, PASTA & SMALL DISHES

Cherry gazapcho / smoked sardines / balsamic jelly / Focaccia chips	10,00
Kohlrabi soup / mushrooms / fried scallop	12,00
Leek ravioli / summer vegetables / fried chanterelles	16,00/ 26,00

FISH & MEAT

Pink roasted back of lamb with Gremolata / ceps risotto / thyme jus	34,00
Ragout of veal / vegetables / chanterelles / potatoes / braised shallots	30,00
Breast & leg of guinea-fowl / fried foie gras / Fondant potatoes / turnips	32,00
Fried fillet of Pike Perch / potato sauce / mashed potatoes with prawn / leek	28,00
Gratinated fillet of sole / spinach / artichoke salad / tomato-onion sauce / smoked gnocchi	34,00

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

Marcel Reich-Ranicki

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
Thymian,
Paprika,
Ingwer oder
Grapefruit

0,1L 16,00

PRIVATE BANKING CATERING

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

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

DIE BANK

DINNER

SCHLEMMERSOMMER 2017

Vitello tonnato „Different Style“

Pink roasted veal & tartar of veal /
tuna cream & Tataki /
capers /lemon / Ciabatta / herbs

Mediterranean Risotto/

grilled vegetables /
caramelized goat cheese /
peach-balsamic ragout

Iced soup & grilled water melon

yogurt / peppermint / spicy prawn

Ragout of chicken /

glazed vegetables / chanterelles /
braised onions /
potato-nut butter mousseline

Schwarzwälder – Kirsch „DIE BANK 2017“

Cherry - Magnum - ice creams /
chocolate biscuit / chocolate cream /
marinated cherries

32,00 PER PERSON

PLEASE ORDER TILL 9 PM

DESSERT

Mille Feuille of marinated peaches

honey cream with lemon thyme / almonds 13,00

Hot chocolate cake

cherry ragout / vanilla ice cream 14,00

Blueberry cheesecake

blueberry ragout / lavender ice cream 12,00

Elderflower Dessert

white chocolate / vanilla 12,00

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 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

2011

Fonseca

Vintage Port

0,375L 89,00

CHEESE

Selection of Affineur Waltmann, Franken 12,00

DIE BANK DINING HOURS

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

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