

DIE BANK

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Rucola & gelber Löwenzahn / Brombeervinaigrette / Haselnüsse / Hirtenkäse	13,00
Gänsestopfleberterrine / Kirschmousse / Chili / Mais auch als Popcorn	22,00
Lauwarmes vom Kalb / Kalbscarpaccio / Consommé / Kalbsschwanz – Ravioli / Jus	16,00
Geflämmte Buttermakrele / Sojasauce / geklärte Butter / schwarzer Rettich / Shiso	17,00
Confierter Hummer / Radicchio / Vanille / Frenchdressing / Zitrusfrüchte	19,00

SUPPE, PASTA & ZWISCHENGERICHTE

Hummer – Tomaten – Essenz / Krustentier – Limetten – Ravioli	12,00
Brunnenkresse - Suppe / Kalbskopfsalat / Sauerteigcroûtons	11,00
Safran - Risotto / gebeizte Wildwasser Garnelen / Orangen – Tomaten / Garnelen – Bisque	15,00/24,00
Tagliatelle / Tomate / Burrata / Limone / Petersilie	13,00/20,00

FISCH & FLEISCH

Medaillons vom Seeteufel / Gnocchetti / dicke Bohnen / Parmesan / sautierte Buchenpilze	32,00
Filet vom Waller unter Nusskruste / Rote Beete / Blumenkohl / süß – saure Birne / Haselnuss – Schaum	28,00
Meeräsche & Miesmuscheln / confierte Kartoffel / Wurzelgemüse / Dillcrème	27,00
Zweierlei vom Holstein Kalb - rosa gebratenes Filet & geschmorte Bäckchen / sautierte Kräuterseitlinge / Portwein – Zwiebeln / Selleriepüree / Urkarotten	33,00
Rosa gebratene Entenbrust / Pastinake / Lauchzwiebel / Hagebutte / eingeweckte Mirabellen / gegrillter Kartoffel – Taler	30,00
Gebratene Blutwurst / Kartoffel – Majoran – Stampf / geschmorte Zwiebeln / Apfelmarmelade	22,00

»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

ABENDMENÜ

Confierter Hummer

Radicchio / Vanille / Frenchdressing / Zitrusfrüchte

Zweierlei vom Holstein Kalb

rosa gebratenes Filet & geschmorte Bäckchen /
sautierte Kräuterseitlinge / Portwein – Zwiebeln /
Selleriepüree / Urkarotten

Schokoladen – Passionsfrucht – Tarte / Mangostan / Grenadilla / Mangosorbet

54,00 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

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 von der Tahiti Vanille /
Kaffee – Bananen / Schokoladeneis von der Valrhona Edelkuvertüre 11,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /
eingelegte Marillen / Topfeneis 14,00

Delice von der Brombeere /
Yuzu / Valrhona Ivoire / Mandel-Crunch 12,00

Melone mal zwei /
Olivenöl Agriverde / Crème von der Zitronenmelisse / geeiste Kräuter 13,00

Schokoladen – Passionsfrucht – Tarte /
Mangostan / Grenadilla / Mangosorbet 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

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

Rocket salad & yellow dandelion / blackberry vinaigrette / hazelnut / shepherd's cheese	13,00
Foie Gras tureen / cherry mousse / chili / corn	22,00
Variation of veal carpaccio / consommé / calf tail ravioli / jus	16,00
Flamed mackerel / soy sauce / butter / black radish / shiso	17,00
Confit lobster / radicchio / vanilla / French dressing / citrus fruits	19,00

SOUP, PASTA & SMALL DISHES

Lobster tomato consommé / crustacean lime ravioli	12,00
Watercress soup / calf head salad / croutons	11,00
Saffron risotto / prawns / orange tomatoes / prawn bisque	15,00/ 24,00
Tagliatelle / tomato / burrata / lime / parsley	13,00/ 20,00

FISH & MEAT

Monkfish / gnochetti / beans / Parmesan / mushrooms	32,00
Fillet of catfish with nut crust / beetroot / cauliflower / sweet sour pear / hazelnut foam	28,00
Mullet & mussels / potato / root vegetables / dill cream	27,00
Two kinds of veal - fillet & braised cheeks / mushrooms / portwine onions / celery puree / carrots	33,00
Breast of duck / parsnip / leek / rose hip / inserted mirabelles / fried potato cake	30,00
Fried black pudding / mashed potatoes with marjoram / onions / apple jam	22,00

»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 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

MENU

Confit lobster

radicchio / vanilla / French dressing /
citrus fruits

Two kinds of veal fillet & braised cheeks /

mushrooms / portwine onions /
celery puree / carrots

Chocolate passionfruit tarte

mangostan / grenadilla / mango sorbet

54,00 PER PERSON

- DIE BANK EXKLUSIV -

Silvester Dinner 2017 & Party

Exclusive 5 course menu

Welcome Drink, Midnight Snack, Live DJ

Please ask our friendly service
for more information & reservations

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

Crème brûlée of the Tahiti vanilla /
coffee banana / chocolate ice cream 11,00

Hot chocolate cake /
potted apricots / curd ice cream 14,00

Delice of blackberries /
yuzu / Valrhona Ivoire /almond crunch 12,00

Melon
olive oil Agriverde / creme of the lemon balm / iced herbs 13,00

Chocolate passionfruit tarte /
mangostan / grenadilla / mango sorbet 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

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. -