

# DIE BANK

## BISTROKARTE

### BISTRO

<b>Pimientos de Padron</b> In Olivenöl gebraten / Fleur de Sel .....	6,50
<b>Avocadosalat »Die Bank«</b> Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen / in Ingwerbutter gebratene Garnelen .....	16,00
<b>Salade César</b> .....	8,00
mit Huhn .....	12,50
mit gebratenen Garnelen .....	18,00
<b>Pastrami-Schnitte</b> Bauernbrot /Honig-Senf-Creme / hausgemachte Gewürzgurken / geschmorte Zwiebeln / Gartenkresse .....	9,50
<b>Pikantes Rindertatar</b> mit Wachtelspiegelei & geröstetem Brot .....	18,00/ 25,00
<b>Feine Kalbsfrikadelle</b> Kartoffel- Gurken-Salat / Röstzwiebel / Senf .....	14,00
<b>Kleiner BANK Burger</b> Sylter Gallowayrind / Zwiebeln / Kräutersalat / Tomate / Käse / Limettencrème mit Frites .....	9,50
ohne Frites .....	7,00
<b>Currywurst »Original«</b> .....	5,50
Frites mit Mayonnaise .....	3,50
Frites mit Parmesan & Mayonnaise .....	3,50

### DESSERT & KÄSE

<b>Crème Brûlée vom Darjeeling Tee/</b> Bergamotte – Sorbet .....	12,00
<b>Halbflüssiger Schokoladenkuchen /</b> Rumtopfrüchte / Rotweineis .....	14,00
<b>Assiette des Fromages</b> Französische Käseauswahl mit Feigensenf klein .....	12,00
groß .....	18,00

### 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

#### Barrel Aged-Negroni Sour

Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Lemon, Sugar  
»2015 Hamburg – Sonja's interpretation of a classic cocktail  
– sweetish – fresh – woody – herbs«  
**14,00**

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

### DIE BANK KLASSIKER

**Tunasashimi**  
mit Sesamvinaigrette & Wasabigurken  
17,00 / 28,00

**Wiener Schnitzel**  
Bratkartoffeln / Gurkensalat  
24,00

**Steak Frites Vom Weideochsen**  
mit Bohnen, Pommes Frites & Sauce Bearnaise  
27,50

**Gesottener Kalbstafelspitz**  
Bouillongemüse / Meerrettichsauce  
22,00

### AUSTERNZEIT

<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

## BISTRO MENU

### BISTRO

<b>Pimientos de Padron</b> fried in olive oil / Fleur de Sel	6,50
<b>Avocado salad »BANK STYLE«</b> soy mayonnaise / leek / radish in ginger butter fried prawns	16,00
<b>Salade César</b> with fried chicken	8,00 12,50
with fried prawns	18,00
<b>Pastrami</b> honey - mustard cream / bread / braised onions / homemade spice cucumbers / garden cress	9,50
<b>Spicy beef tatar</b> with fried quail egg & roasted bread	18,00/ 25,00
<b>Veal fricatelle</b> potato cucumber salad / fried onion / mustard	14,00
<b>Small BANK Burger</b> Sylt Galloway Beef / onions / herbs salad / tomato / cheese / lime cream with French Fries	9,50
without French Fries	7,00
<b>Curry Sausage »Original«</b> French Fries with Mayonnaise	5,50 3,50
French Fries with Parmesan & Mayonnaise	3,50

### DESSERT & CHEESE

<b>Darjeeling Crème brûlée /</b> bergamot sorbet	12,00
<b>Hot chocolate cake /</b> potted apricots / curd ice cream	14,00
<b>Assiette des Fromages</b> French selection of cheese with fig mustard	
small	12,00
large	18,00

### 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

#### Barrel Aged-Negroni Sour

Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Lemon, Sugar  
»2015 Hamburg – Sonja's interpretation of a classic cocktail  
– sweetish – fresh – woody – herbs«  
**14,00**

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

### DIE BANK CLASSICS

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

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

**Steak Frites of beef**  
with beans, french fries & sauce bearnaise  
27,50

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

### 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