

DIE BANK

BISTROKARTE

BISTRO

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

DESSERT & KÄSE

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

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

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

Austern / Stück dazu Austernbrot & Schalottenvinaigrette	
Fine de Claire	3,00
Sylter Royal	3,50
Belon OO	5,20
Bankiersplatte je 2 Austern pro Sorte	22,50

DIE BANK

BISTRO MENU

BISTRO

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

DESSERT & CHEESE

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

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner
Yellow Label, Brut	Brut Rosé	Rich on the rocks, with seasonal toppings
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

Oysters / per piece with oyster bread & shallot-vinaigrette	
Fine de Claire	3,00
Sylter Royal	3,50
Belon OO	5,20
Bankiersplatte 2 oysters of each sort	22,50