

DIE BANK

BISTROKARTE

BISTRO

Pimientos de Padron In Olivenöl gebraten / Fleur de Sel	6,50
Avocadosalat »Die Bank« Sojamayo / Frühllauch/ Radieschen / in Ingwerbutter gebratene Garnelen	16,00
Salade César	8,00
mit Huhn	12,50
mit gebratenen Garnelen	18,00
Schlemmer Schnitte „DIE BANK“ Bauernbrot / Tatar vom Husumer Weideochsen / Crème Fraîche /Kaviar	19,50
Elsäßer Zwiebelkuchen Schnittlauch Crème Fraîche / Kräutersalat	12,00
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

Mille Feuille von eingeweckten Weinberg Pfirsichen Honigcrème mit Zitronenthymian / Mandeln	13,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen Süßkirschenkompott / Vanillerahmeis	14,00
Assiette des Fromages Französische Käseauswahl mit Feigensenf	
klein	11,50
groß	16,50

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner	Vio- Bio Schorlen
Yellow Label, Brut	Brut Rosé	Rhabarber; schwarze Johannisbeere; Zitrone Limette
0,1L 13,00	0,1L 15,00	0,3L 4,50

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

DIE BANK KLASSIKER

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

Pikantes Rindertatar
mit Wachtelspiegelei & geröstetem Brot
18,00 / 25,00

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln / Gurkensalat
24,00

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

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!

www.diebank-catering.de

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

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	8,00
with fried chicken	12,50
with fried prawns	18,00
„Schlemmer Schnitte DIE BANK“ bread / tartar of Husum beef / sour cream / caviar	19,50
Elsaß onion cake chives sour cream / herbs salad	12,00
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

Mille Feuille of marinated peaches honey cream with lemon thyme / almonds	13,00
Hot chocolate cake cherry ragout / vailla ice cream	14,00
Assiette des Fromages French selection of cheese with fig mustard small	11,50
large	16,50

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner	Veuve Clicquot Champagner	Vio-biological juice spritzer
Yellow Label, Brut	Brut Rosé	rhubarb; black currant; lemon & lime
0,1L 13,00	0,1L 15,00	0,3L 4,50

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

DIE BANK CLASSICS

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

Spicy beef tatar
with fried quail egg & roasted bread
18,00 / 25,00

Wiener Schnitzel
fried potatoes / cucumber salad
24,00

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

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!

www.diebank-catering.de

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