

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
Schlemmerschnitte „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

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille / Kaffee – Bananen / Schokoladeneis von der Valrhona Edelkuvertüre	11,00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen / eingelegte Marillen / Topfeneis	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 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

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

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

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. -