

DIE BANK


BARFOOD

EASY BANKING

Pimientos de Padrón 	
In Olivenöl gebraten / Fleur de Sel	6,50
Pikantes Rindertatar	
mit Wachtelspiegelei & geröstetem Brot	18,00/ 25,00
Feine Kalbsfrikadelle	
Kartoffel- Gurken- Salat / Röstzwiebeln / Senf	14,00
Kleiner BANK Burger	
Sylter Gallowayrind / Zwiebeln / Kräutersalat / Tomate / Käse / Limettencrème	7,00
mit Frites	9,50
Lambratwurst	
Avocado-Mangosalat/ Ras El Hanout Crème/ Pita	16,00
Currywurst »Original«	5,50
Frites mit Mayonnaise	3,50
Frites mit Parmesan & Mayonnaise	3,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen	
Kirsche / Vanilleeis	14,00
Crème Caramel	
Brombeere - auch als Sorbet	12,00
Assiette des Fromages	
Französische Käseauswahl mit Feigensenf	
klein	12,00
groß	18,00

SUMMER SPECIAL



Caesar Salad 	
Römersalatherzen / Senfdressing / Kapern / Croûtons	10,50 / 16,50
mit gebratenem Maishuhn	+ 5,50
mit Räucherlachs	+ 5,50
mit gebratenen Garnelen	+ 5,50

Gegrillter Pulpo /	
Gremolata / Paprika / Aubergine / Tomate / junge Kartoffel	24,00

DRINKS

- BY MARILENA -

*** BELVEDERE SPRITZ ***

Belvedere Vodka, Lillet blanc, Prosecco, Thomas Henry Soda water, Cucumber, Grapefruit zest	13,50
---	-------

*** LAKE BARTEZEK CITRUS FIZZ ***

Belvedere Lake Bartezek, Dry Vermouth, Lime & Lemon zests, Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry Soda water	13,50
--	-------


*** BARREL AGED NEGRONI SOUR ***

Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Lemon, Sugar	14,00
---	-------

DIE BANK KLASSIKER

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

Wiener Schnitzel	
Bratkartoffeln / Gurkensalat	24,00

Avocadosalat »Die Bank« 	
Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen / MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen	13,00 18,00
MIT Tataki vom Rind	16,00

Steak Frites vom Weideochsen	
mit Bohnen, Pommes Frites & Sauce Béarnaise	27,50

»Time to drink champagne & dance on the table«



Veuve Clicquot Yellow Label, Brut
0,1L 13,00 / 0,75L 88,00 / 1,5L 189,00



Veuve Clicquot, Brut Rosé
0,1L 15,00 / 0,75L 99,00 / 1,5L 219,00

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

DIE BANK

BARFOOD

EASY BANKING

Pimientos de Padrón 	
fried in olive oil / Fleur de Sel	6,50
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 / herb salad / tomato / cheese / lime cream	7,00
with French Fries	9,50
Lamb Sausage	
salad of avocado & mango/ Ras El Hanout crème/ Pita Bread	16,00
Curry Sausage »Original«	5,50
French Fries with Mayonnaise	3,50
French Fries with Parmesan & Mayonnaise	3,50
Hot chocolate cake	
cherries / vanilla ice cream	14,00
Crème Caramel	
blackberry - also as sorbet	12,00
Assiette des Fromages	
French selection of cheese with fig mustard	
small	12,00
large	18,00

SUMMER SPECIAL



Caesar salad 
lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons 10,50 / 16,50
with fried chicken + 5,50
with smoked salmon + 5,50
with prawns fried in ginger butter + 5,50
Grilled squid
Gremolata / bell pepper / eggplant / tomato / potatoes 24,00

DRINKS

- BY MARILENA -

* BELVEDERE SPRITZ *

Belvedere Vodka, Lillet blanc, Prosecco,
Thomas Henry Soda water,
Cucumber, Grapefruit zest
13,50

* LAKE BARTEZEK CITRUS FIZZ *

Belvedere Lake Bartezek, Dry Vermouth,
Lime & Lemon zests, Thomas Henry Tonic Water,
Thomas Henry Soda water
13,50

* BARREL AGED-NEGRONI SOUR *

Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari,
Lemon, Sugar
14,00

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi
with sesame vinaigrette & wasabi cucumber 17,00 / 28,00
Avocado salad »BANK STYLE« 
soy mayonnaise / leek / radish 13,00
WITH in ginger butter fried prawns 18,00
WITH Tataki of beef 16,00
Wiener Schnitzel
fried potatoes / cucumber salad 24,00
Steak Frites of willow ox
with beans, french fries & sauce bearnaise 27,50

»Time to drink champagne & dance on the table«



Veuve Clicquot Yellow Label, Brut
0,1L 13,00 / 0,75L 88,00 / 1,5L 189,00



Veuve Clicquot, Brut Rosé
0,1L 15,00 / 0,75L 99,00 / 1,5L 219,00

- All prices in Euro include 19% VAT. -