

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
Croque Monsieur / Hefezopf-Sandwich / Wacholderschinken / Cheddar / Kräutersalat	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

Halbflüssiger Schokoladenkuchen / Bananenragout / Sauerrahmeis	14,00
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille / Nuss-Nougateis	12,00
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

Typisch Bank.

DIE BANK PRIVATE BANKING
CATERING & EVENTS

Events nach Maß - individuell & kreativ! Wir realisieren Ihre
Vorstellungen eines Events, an das man sich noch lange erinnern wird.
Teilen Sie mit uns die Lust und Freude, Gastgeber zu sein!

www.diebank-brasserie.de

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
Croque Monsieur sandwich / juniper ham / cheddar / herbs salad	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

Hot chocolate cake / red wine pear / pear sorbet	14,00
Vanilla Crème Brûlée / nougat ice cream	12,00
Assiette des Fromages French selection of cheese with fig mustard	
small	12,00
large	18,00

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner Yellow Label, Brut 0,1L 13,00	Veuve Clicquot Champagner Brut Rosé 0,1L 15,00	Veuve Clicquot Champagner Rich on the rocks, with seasonal toppings 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

Typical Bank.

DIE BANK PRIVATE BANKING CATERING & EVENTS

Individual concepts and solutions with a high level of creativity!

You want to create your own event with us?

Enjoy top quality in your desired location!

Our PRIVATE BANKING Team is waiting for you!

www.diebank-brasserie.de