

# DIE BANK

## SPEISEKARTE

### DIE BANK KLASSIKER

#### Tunasashimi

Sesamvinaigrette / Wasabigurken  
17,50 / 28,50

#### Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen  
14,50 / 19,50

MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen  
20,50 / 26,50

MIT Tataki vom Rind  
18,00 / 25,00

#### Caesar Salad

Römersalatherzen / Senfdressing / Kapern / Croûtons  
12,50 / 18,50

MIT gebratenem Maishuhn 19,50 / 25,50  
MIT Räucherlachs 19,50 / 25,50

#### Pikantes Rindertatar

Wachtelspiegelei / geröstetem Brot  
120GR 19,50 / 220GR 26,50

#### Steak Frites vom Weideochsen

Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise  
29,00

#### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren  
26,00

#### Gebratene Blutwurst /

Weinkraut / geschmorte Äpfel / Röstzwiebel /  
Kartoffel-Kräuterstampf  
25,00



### KANADISCHER HUMMER VOM GRILL

MIT Trüffelrisotto / Blattspinat / Tomate  
1/2 Hummer 39,00  
Ganzer Hummer 69,00

MIT Avocadosalat /  
Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen

1/2 Hummer 35,00  
Ganzer Hummer 64,00

#### KAVIAR

Ossetra Kaviar à 15g 36,00  
MIT Kartoffelstampf / Crème fraîche 42,00



### AUSTERN



#### DONEGAL / BELON

MIT Schalottenvinaigrette / Chesterbrot 4,50 / 5,50

MIT Blattspinat / Sauce Bernaise / Parmesan gratiniert 5,50 / 6,50

### VORSPEISEN

#### Feldsalat

eingelegter Kürbis / Orange / Ziegenkäse / Walnuss / Kürbiskernvinaigrette ..... 13,00

#### Gebackene Donegal Auster

Dashi / Gurke / Schalotte / Koriander-Schnittlauchcrème ..... 17,00

#### Marinierter Kalbstafelspitz /

Gemüsevinaigrette / Apfel / Meerrettich / Perlzwiebeln / Kartoffelcroûtons ..... 16,00

#### Entenleberflan /

Bitterschokolade / Portwein / Quitte / Brioche ..... 15,00

#### Gurkensalat »Die Bank«

..... 7,00

WIR INFORMIEREN SIE GERNE PERSÖNLICH ÜBER UNSERE AKTUELLE TAGESEMPFEHLUNG!

### PASTA & SUPPEN

#### Sellerieschaumsuppe

Wintertrüffel / Haselnuss / Brioche ..... 11,50

#### Entenconsommé /

Entenleberavioli / geschmorte Quitte / Preiselbeeren ..... 13,00

#### Walnussrisotto

Blauschimmelkäse / Orange / Wildkräuter ..... 15,00/ 23,00

#### Krustentiertortellini

Bouillabaisse Sud / Baby Fenchel / eingelegte Tomate / Estragon ..... 18,00 / 26,00

### LAND & MEER

#### Gebratene Meeräsche

Nordseekrabbe / Queller / Kartoffel-Gurkenragout / Dill ..... 31,00

#### Gegrillter Heilbutt

Miesmuschel-Sud / Safranrisotto / Karottensalat / Stängelkohl ..... 29,00

#### Sauerbraten von der Rinderschulter /

Rosinen-Pfefferjus / Kürbis / Quark-Serviettenknödel ..... 25,00

#### In Soja pochierter Rehrücken /

Knollen- & Staudensellerie / Limonenseitlinge / Birne / Holunderjus ..... 33,00

#### BRANDENBURGER BAUERNENTE

Rotkohl / gebratener Rosenkohl / Kartoffelknödel / Preiselbeeren / Bratapfeljus

Brust & Keule ..... 36,00

Ganze Ente für 2 Personen am Tisch tranchiert (Zubereitungszeit min. 30 Minuten) ..... 72,00

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

# DIE BANK

## TAGESKARTE

### DIE BANK SCHALTERPAUSE

13. DEZEMBER BIS 19. DEZEMBER 2018

#### DONNERSTAG

Gebratene Entenleber /  
Rucola / Kirschtomaten / Balsamico

Bolognese vom Tuna /  
Pappardelle / Auberginen / Alter Parmesan

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### FREITAG

Blumenkohlsuppe /  
Croutons / Petersilienpesto

Kalbsfrikadelle / Kartoffel- Gurkensalat /  
Feldsalat / Zitronen- Pfeffer- Mayo

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### SAMSTAG

Tuna Tartar /  
Avocadocreme / Nussmix / Kräutersalat

Tagliatelle /  
Tomaten- Kapern- Sugo / Pesto / Alter Parmesan

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### MONTAG

Vitello tonnato »DIE BANK« /  
Kapern / Limette / Wildkräuter

Bœuf Stroganoff /  
Rote Bete / Gewürzgurke / Wiesenchampignons /  
Kartoffel- Sellerie- Stampf / Crème fraîche

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### DIENSTAG

Linsensalat /  
Bete / Meerrettich / Feldsalat

Geschnetzeltes vom Reh /  
Rosenkohl / Rotkohl / Pommes Carree

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### MITTWOCH

Sandwich mit Fenchelsalami /  
Honiggurke / Senfcreme / Kopfsalat

Kaspressknödel / Rahmspinat / Röstzwiebeln

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

2 GANG MENU 23,90  
3 GANG MENU 29,90

### Silvester Dinner 2018 & Party

- DIE BANK EXKLUSIV -

5 exklusive Gänge

inkl. Welcome Drink, Mitternachtssnack, Live-Dj uvm..

Für mehr Informationen fragen Sie gerne unsere Servicekräfte!

## DESSERT & KÄSE

**Mont Blanc /**  
Marone / Mandarine / Vanille ..... 12,00

**Buchteln /**  
Pflaume / Vanille als Sauce & Eis ..... 11,00

**Pumkin Spice Crème Brûlée /**  
Sanddorn / Kürbiskerneis ..... 12,00

**Valrhona ORELYS 35% /**  
Haselnuss / Malzbier / Mango ..... 13,00

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen /**  
Rumtopfrüchte / Rotweineis ..... 14,00

**»Österkorn«- Edelschimmelkäse /**  
Gurke / Quitte / Sauerteig / Heu ..... 14,00

**Assiette des Fromages /**  
Französische Käseauswahl mit Quittensenf vom Affineur Waltmann, Franken ..... 13,00 / 19,00

## WEISSWEIN

2015  
**Chardonnay Twin Oaks**  
Robert Mondavi, Kalifornien  
0,2 L ..... 10,90  
0,75 L ..... 38,00

2017  
**Riesling »Die Bank«**  
Weingut Wittmann, Rheinhessen  
0,2L ..... 9,90  
0,75L ..... 37,00

2015  
**Weißburgunder**  
Weingut Lergenmüller, Pfalz  
0,2 L ..... 8,90  
0,75 L ..... 34,00

2016  
**Rivaner »Spur der Steine«**  
Weingut Fogt, Rheinhessen  
0,75L ..... 39,00

2016  
**Vermentino »Blanc de Rolle«**  
Domaine des Féraud, Frankreich -Provence  
0,75L ..... 39,00

## ROSÉ

2016  
**Gris Blanc**  
Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon  
0,2L ..... 9,90  
1,5 L ..... 70,00

## ROTWEIN

2015  
**Cabernet Sauvignon**  
Robert Mondavi, Kalifornien  
0,1L ..... 5,50  
0,2L ..... 10,90  
0,75 L ..... 38,00

2015  
**Izadi Crianza**  
Bodegas Izadi, Rioja  
0,1L ..... 6,50  
0,2L ..... 13,00  
0,75 L ..... 43,00  
1,5 L ..... 87,00

2015  
**Zweigelt**  
Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich  
0,75L ..... 39,00

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

# DIE BANK

## MENU

### DIE BANK CLASSICS

#### Tunasashimi

with sesame vinaigrette & wasabi cucumber  
17,50 / 28,50

#### Avocado salad »BANK STYLE«

soy mayonnaise / leek / radish  
14,50 / 19,50

WITH in ginger butter fried prawns  
20,50 / 26,50

WITH Tataki of beef  
18,00 / 25,00

#### Caesar salad

lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons  
12,50 / 18,50

WITH fried chicken 19,50 / 25,50

WITH smoked salmon 19,50 / 25,50

#### Spicy Beef Tartar

with fried quail egg & roasted bread  
120GR 19,50 / 220GR 26,50

#### Steak Frites of Beef

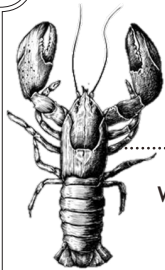
with beans, french fries & sauce bearnaise  
29,00

#### »Wiener Schnitzel«

fried potatoes / cucumber salad / cranberries  
26,00

#### Fried black pudding

cabbage / braised apples / roasted onions /  
mashed potatoes with herbs  
25,00



### CANADIAN GRILLED LOBSTER

WITH truffle risotto / spinach / tomato  
1/2 Lobster 39,00  
Lobster 69,00

WITH Avocado salad /  
lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons  
1/2 Lobster 35,00  
Lobster 64,00

#### CAVIAR

Ossetra Caviar à 15g 36,00  
WITH mashed potatoes / Crème fraîche 42,00



### OYSTERS



#### DONEGAL / BELON

WITH shallot vinegar / Chester bread 4,50 / 5,50  
WITH spinach / Sauce Bernaise / Parmesan - au gratin 5,50 / 6,50

### STARTERS

#### Lamb`s lettuce /

pickled pumpkin / orange / goat cheese / walnut / pumpkin seed vinaigrette ..... 13,00

#### Baked Donegal oyster /

dashi / cucumber / shallot / cream with coriander & chives ..... 17,00

#### Marinated prime boiled veal /

vegetable vinaigrette / apple / horseradish / onions / potato croûtons ..... 16,00

#### Duck liver flan /

dark chocolate / portwine / quince / brioche ..... 15,00

#### Cucumber salad »Die Bank«

7,00

WE LIKE TO INFORM YOU PERSONALLY ABOUT OUR CURRENT DAILY RECOMMENDATION!

### PASTA & SOUPS

#### Celery soup /

truffle / hazelnut / brioche ..... 11,50

#### Duck Consommé /

duck liver ravioli / braised quince / cranberry ..... 13,00

#### Walnut Risotto /

blue cheese / orange / herbs ..... 15,00/ 23,00

#### Crustacean Tortellini /

Bouillabaisse Sauce / fennel / pickled tomatoes / tarragon ..... 18,00 / 26,00

### LAND & SEA

#### Fried mullet /

North Sea crabs / seaweed / potato-cucumber ragout / dill ..... 31,00

#### Grilled halibut /

mussel sauce / saffron risotto / carrot salad / Cima di Rapa ..... 29,00

#### Braised beef shoulder /

raisin pepper sauce / pumpkin / curd cheese-bread dumpling ..... 25,00

#### In soy poached back of venison /

celery / mushrooms / pear / elderberry jus ..... 33,00

#### FARM DUCK /

red cabbage / fried Brussels sprout / potato dumpling / cranberries / baked apple jus

**Breast & leg** ..... 36,00

**Duck for 2 persons** carved at the table (Preparation time at least 30 minutes) ..... 72,00

- All prices in Euro incl. 19% VAT. -



# DIE BANK

## LUNCH MENU

### DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS DECEMBER 13TH - DECEMBER 19TH

#### THURSDAY

Roasted duck liver /  
rocket salad / cherry tomatoes / balsamico

Bolognese of tuna /  
pappardelle / aubergines / aged parmesan

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### FRIDAY

Cauliflower soup /  
croutons / parsley pesto

Meatballs of veal / potato & cucumber salad /  
lamb's lettuce / lemon pepper mayo

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### SATURDAY

Tartar of Tuna /  
avocado cream / nut mix / herb salad

Tagliatelle /  
Sugo with tomatoes & capers / pesto / aged parmesan

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### MONDAY

Vitello tonnato »DIE BANK« /  
capers / lime / wild herbs

Bœuf Stroganoff / beetroot / gherkins / mushrooms /  
mash of potatoes & celery / Crème fraîche

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### TUESDAY

Lentil salad /  
beet / horseradish / lamb's lettuce

Sliced deer /  
Brussels sprouts / red cabbage / french fries carree

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### WEDNESDAY

Sandwich with fennel salami /  
honey cucumber / cream with mustard / lettuce

»Kaspressknödel« /  
creamy spinach / fried onions

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

2 COURSE MENU 23,90  
3 COURSE MENU 29,90

### New Year's Eve Dinner 2018 & Party

- DIE BANK EXKLUSIV -

Exclusive 5 course menu

Welcome Drink, Midnight Snack, Live-Dj included.

Please ask our friendly service for more information & reservation!

## DESSERT & CHEESE

<b>Mont Blanc</b> / chestnut / tangerine / vanilla	12,00
<b>Sweet roll</b> / plum / vanilla sauce & ice cream	11,00
<b>Pumpkin Spice Crème Brûlée</b> / sea buckthorn / pumpkin seed ice cream	12,00
<b>Valrhona ORELYS 35%</b> / hazelnut / brown ale / mango	13,00
<b>Hot chocolate cake</b> / with rum marinated fruits / red wine ice cream	14,00
<b>»Österkorn«-blue cheese</b> / cucumber / quince / sourdough / hay	14,00
<b>Assiette des Fromages</b> French selection of cheese with quince mustard of Affineur Waltmann, Franken	13,00 / 19,00

## WHITE WINES

2015 <b>Chardonnay Twin Oaks</b> Robert Mondavi, Kalifornien	
0,2 L	10,90
0,75 L	38,00

2017 <b>Riesling »Die Bank«</b> Weingut Wittmann, Rheinhessen	
0,2L	9,90
0,75L	37,00

2016 <b>Weißburgunder</b> Weingut Lergenmüller, Pfalz	
0,2 L	8,90
0,75 L	34,00

2016 <b>Rivaner »Spur der Steine«</b> Weingut Fogt, Rheinhessen	
0,75L	39,00

2016 <b>Vermentino »Blanc de Rolle«</b> Domaine des Féraud, Frankreich -Provence	
0,75L	39,00

## ROSÉ

2016 <b>Gris Blanc</b> Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon	
0,2L	9,90
1,5 L	70,00

## RED WINES

2015 <b>Cabernet Sauvignon</b> Robert Mondavi, Kalifornien	
0,1L	5,50
0,2L	10,90
0,75 L	38,00

2015 <b>Izadi Crianza</b> Bodegas Izadi, Rioja	
0,1L	6,50
0,2L	13,00
0,75 L	43,00
1,5 L	87,00

2015 <b>Zweigelt</b> Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich	
0,75L	39,00

- All prices in Euro incl. 19% VAT. -