

DIE BANK

SPEISEKARTE

EMPFEHLUNG DES TAGES

REGIONAL & SAISONAL

-immer in nicht zu übertreffender Frische & Qualität --

Das funktioniert am Besten dort,
wo Luft für Spontanität und Kreativität bleibt.
Was der Hamburger Markt morgens her gibt,
endet bei uns noch am gleichen Tag als kulinarisches
Highlight auf unserer Karte.

Unser Service-Team informiert Sie gerne!

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi

Sesamvinaigrette / Wasabigurken
17,00 / 28,00

Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch / Radieschen /
13,00
MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen
18,00
MIT Tataki vom Rind
16,00

Pikantes Rindertatar

Wachtelspiegelei / geröstetem Brot
18,00 / 25,00

Steak Frites vom Weideochsen

Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise
27,50

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln / Gurkensalat
24,00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Lable Rouge Lachs /

Gurke / Apfel / Avocado / Queller 15,00

Tatar vom Holsteiner Kalb /

Pfifferlingssalat / Salzzitrone / Petersilien Pesto / Pumpernickel 16,00

Tomatentarte /

Vierländer Tomaten / Rosmarin / Basilikum / weißes Balsamico Eis 12,00

Gurkensalat »Die Bank«

..... 7,50

GRÜNES & SUPPEN

Erdbeer Gazpacho /

Panchetta / getrocknete Erdbeeren / Basilikum 10,00

Spargelcrèmesuppe /

Kalbsnocken / Kerbelöl 10,00

Grüner Spargel /

Sommertrüffel / geräucherte Kartoffel 18,00

Tagliatelle /

Pfifferlinge / Petersilienschaum 16,00 / 25,00

Rote Bete Risotto /

Himbeere / Ziegenrahm / Bete-Haselnussalat 12,00

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!

LAND & MEER

Pressknödel /

Bergkäse / Pfifferlings-Tomatenragout / Lauchsud / Röstzwiebel 22,00

Filet vom Saibling /

Gurke / Dill / Holunder / Kapern / Kartoffel-Meerrettichcrème 25,00

Meeräsche a la Nizza /

Prinzessbohnen / junge Kartoffeln / Wachtelei / Olive / Bohnenkraut / Tomatenjus 28,00

Rosa Kotelette vom Milchkalb /

eingewecktes Gemüse / Kartoffel-Kerbelcrème / Pfifferlinge 33,00

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

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 24.MAI - 30.MAI 2018

DONNERSTAG

Tatar vom Yellow Fin Tuna /
Tomate / Rucola / Olive

Feine Kalbsfrikadelle /
Kartoffel-Lauchpüree / Erbse / Karotte /
Waldpilze a la Crème

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Bruschetta /
Ochsenherztomate / Büffelmozzarella / Basilikum Pesto

In Aromaten confierter Label Rouge Lachs /
Süßkartoffel / geschmorter Römersalat /
Zitronenschaum

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Ziegenkäse /
Rote Bete / Himbeere / Haselnuss / Wildkräuter

Brust vom Schwarzfederhuhn /
Spargelragout / Pomes Carée / Olivenjus

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Salat von grünem & weißem Spargel /
Erdbeere / Pinienkerne / Ölrauke

Gerösteter Pulpo /
Gnocchetti / geschmorte Paprika /
Aubergine / Tomatenschaum

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Terrine vom Rochen /
Tomate / Zitrone / Kapern / Petersilie

48h gegarte Flanke vom US Beef /
Teriyaki / Singapur Nudeln / Pak Choi / Mango

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

MITTWOCH

* Aufgrund einer Exklusivveranstaltung
erst ab 17:30 Uhr geöffnet *

2 GANG MENU 23,00
3 GANG MENU 29,00

SPARGELZEIT

1 Pfund Spargel vom Spargelhof Niemann / junge Kartoffeln 
ZUR WAHL mit Hollandaise oder Nussbutter 21,00

MIT Wiener Schnitzel 33,00

MIT gekochtem Pfefferschinken vom Apfelschwein 33,00

MIT rohem kandiertem Nusschinken vom Apfelschwein 33,00

MIT lauwarmer geräucherter Müritz Forelle 33,00

DESSERT & KÄSE

Tarte Tartin – Französische Apfeltarte - /
Vanillerahmeis 13,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /
Buttermilch / Heidelbeere 14,00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /
Rhabarbersorbet 12,00

Weizengrieß /
Holunderblüte / Milchhaut / Zitrone / Waldmeister 11,00

Rhabarber /
Himbeer / Haselnuss / Buchweizen auch als Eis 12,00

Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken
klein 12,00
groß 18,00

WEISSWEIN

2015
Chardonnay Twin Oaks
Robert Mondavi, Kalifornien
0,2 L 10,00
0,75 L 37,00

2017
Weißburgunder
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0,1L 6,00
0,2L 11,50
0,75L 39,00

2016
Chardonnay unwooded,
Louisvale, Südafrika Stellenbosch
0,75L 38,00

2014
Grauburgunder GG Winklerberg „Pagode“
Weingut Stigler, Baden
0,375L 42,00

2016
Scheurebe
Max Müller, Franken
0,75L 35,00

ROSÉ

2015
L'Étoile des Rosés
Weingut Class, Rheinhessen
0,1L 5,00
0,2L 9,80
0,75L 39,00

AUS DEM ROTWEINTRESOR

2014
Sangiovese
San Leonino, Toskana
0,1L 6,00
0,2L 11,50

2015
Izadi Crianza
Bodegas Izadi, Rioja
0,1L 6,50
0,2L 12,00

2015
Zweigelt
Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich
0,75L 38,00

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

DIE BANK

MENU

RECOMMENDATION OF THE DAY

REGIONAL & SEASONAL

always in unrivaled freshness and quality!

This works best where air remains for spontaneity and creativity. What the Hamburg market gives us in the morning ends on the same day as a culinary highlight on our menu.

Our service team will be glad to inform you!

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

Spicy Beef Tartar

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

Steak Frites of Beef

with beans, french fries & sauce bearnaise
27,50

»Wiener Schnitzel«

fried potatoes / cucumber salad
24,00

STARTERS

Carpaccio of salmon /
cucumber / apple / avocado / sea weed 15,00

Tartar of veal /
chanterelle salad / salted lemon / parsley pesto / Pumpernickel 16,00

Tomato pie / 
tomatoes / rosemary / basil / white balsamic ice cream 12,00

Cucumber salad »Die Bank«  7,50

SOUPS & GREEN FOOD

Strawberry Gazpacho /
Panchetta / dried strawberries / basil 10,00

Creamy asparagus soup /
veal cams / chervil oil 10,00

Green asparagus / 
summer truffle / smoked potatoes 18,00

Tagliatelle / 
chanterelles / parsley foam 16,00 / 25,00

Beetroot risotto / 
raspberry / goat cheese sauce / beet-hazelnut salad 12,00

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!

LAND & SEA

Bread dumpling / 
cheese / chanterelles tomato-ragout / leek sauce / roasted onions 22,00

Fillet of char /
cucumber / dill / elderflower / capers / potato-horseradish puree 25,00

Mullet a la Nice /
beans / potatoes / quail egg / olives / savory / tomato jus 28,00

Calf chop /
pickled vegetables / potato-chervil cream / chanterelles 33,00

DIE BANK

LUNCH MENU

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS MAY 24TH – MAY 30TH

THURSDAY

Tuna tartar /
tomato / rocket salad / olive

Meatloaf of veal /
potato-leek puree / peas / carrots / creamy mushrooms

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

FRIDAY

Bruschetta /
tomatoes / mozzarella / pesto

Confit salmon /
sweet potato / braised lettuce / lemon foam

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

SATURDAY

Goat cheese /
beetroot / raspberry / hazelnut / herbs

Breast of chicken /
asparagus ragout / Pommes Carée / olive jus

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Salad of green & white asparagus /
strawberry / pine nuts / rocket salad

Fried squid /
Gnocchetti / braised bell pepper /
eggplant / tomato foam

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

TUESDAY

Pie of skate wing /
tomato / lemon / capers / parsley

48h cooked US beef /
teriyaki / Singapore noodles / chard / mango

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

WEDNESDAY

* Closed till 5.30 pm *

2 COURSE MENU 23,00
3 COURSE MENU 29,00

TIME FOR ASPARGUS

1 pound of asparagus / young potatoes 🌿

AT YOUR CHOICE: Sauce Hollandaise or melted butter 21,00

WITH Wiener Schnitzel 33,00

WITH peppered cooked ham 33,00

WITH glazed raw ham 33,00

WITH smoked trout 33,00

DESSERT & CHEESE

Tarte Tartin – French apple pie /
vanilla ice cream 13,00

Hot chocolate cake /
butter milk / blueberry 14,00

Vanilla Crème Brûlée /
rhubarb sorbet 12,00

Semolina /
elderflower / milk / lemon / woodruff 11,00

Rhubarb /
raspberry / hazelnut / buckwheat also as ice cream 12,00

Selection of Affineur Waltmann, Franken

small 12,00

large 18,00

WHITE WINES

2015

Chardonnay Twin Oaks

Robert Mondavi, Kalifornien

0,2 L 10,00

0,75 L 37,00

2017

Weißburgunder

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

0,1L 6,00

0,2L 11,50

0,75L 39,00

2016

Chardonnay unwooded,

Louisvale, Südafrika Stellenbosch

0,75L 38,00

2014

Grauburgunder GG Winklerberg „Pagode“

Weingut Stigler, Baden

0,375L 42,00

2016

Scheurebe

Max Müller, Franken

0,75L 35,00

ROSÉ

2015

L'Étoile des Rosés

Weingut Class, Rheinhessen

0,1L 5,00

0,2L 9,80

0,75L 39,00

FROM THE RED WINE VAULT

2014

Sangiovese

San Leonino, Toskana

0,1L 6,00

0,2L 11,50

2015

Izadi Crianza

Bodegas Izadi, Rioja

0,1L 6,50

0,2L 12,00

2015

Zweigelt

Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich

0,75L 38,00

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