

DIE BANK

TAGESKARTE

EMPFEHLUNG

Frisch Gepresste Säfte:
Apfel-Karotte-Ingwer, Orangetkarotte,
Grapefruit, Karotte, Orange Catalunya

0,2L 5,50

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi

Sesamvinaigrette / Wasabigurken

17,00 / 28,00

Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen /
in Ingwerbutter gebratene Garnelen

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

Gesottener Kalbstafelspitz

Bouillongemüse / Meerrettichsauce

22,00

»Geld allein macht nicht glücklich,
aber es ist besser, in einem Taxi
zu weinen als in der Strassenbahn.«

Marcel Reich-Ranicki

VORSPEISEN

Kopfsalat /
Nussvinaigrette / Schafskäse / Trauben / Rote Bete 11,00

Tomaten-Brotsalat /
Büffelmozzarella / Parmaschinken / Basilikum 14,50

Sandwich vom Räucherlachs /
Meerrettich / Radieschen / Gartengurke / Schnittlauch / Wasserkressesalat 12,00

Ceviche vom Yellow Fin Tuna /
Avocado / Sellerie / Frühlingszwiebel / Limette / Koriander 15,50

Gurkensalat »Die Bank« 7,50

SUPPE, PASTA & VEGETARISCH

Zwiebelsuppe /
Briochecroûtons / geblämmter Comté 9,00

Topinambur-Weißbiersuppe /
Balsamico-Pfefferbirne / Petersilien Pesto 9,00

Salbei-Gnocchis /
Weißweinzwiebeln / Ziegenfrischkäseschaum 14,00 / 19,00

Austernpilz-Risotto /
Zitrusmarmelade / Mandelspinat / Peccorino 14,00 / 19,00

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

FISCH & FLEISCH

Filet vom Waller /
Spinat x 2 / Kartoffelstroh / Parmesanschaum 21,00

Kross gebratenes Filet von der Forelle /
Kartoffel-Radieschen Salat / Ölrauke / Zitronen-Pfeffercrème 20,00

Teriyaki-Heilbutt / Wasabi-Erbsenpüree /
Pak-Choi / Zuckerschote / Mango-Avocado Dip/ Ingwer-Chilischäum 26,00

Geschmorte Lammschulter /
Tomaten-Bohnenragout / Kartoffelgratin/ Bohnenkrautjus 23,00

Zwiebelröstbraten /
Kräuterspätzle / Gurkensalat 25,00

Königsberger Klopse /
Rote Bete-Apfelsalat / Petersilien-Kartoffelstampf 18,00

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

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 22.MÄRZ - 28.MÄRZ 2018

DONNERSTAG

Caprese /
Büffelmozzarella / Basilikum / Aceto Balsamico

Rosa gebratenes Lammfilet /
Thymianpolenta / Ratatouille / Bohnenkrautjus

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Tatar vom Label Rouge Lachs /
Wakame Algen / Mango / Avocado / Wasabi

Tagliata vom Husumer Weideochsen / Ofenkartoffel /
Ölrauke/ confierte Tomaten / alter Parmesan

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Terrine vom Rochen / gelbe Bete X2 /
Zitronen-Kapernmayo / Wildkräutersalat

Pulled Pork Burger /
Cole Slaw / Honiggurke / Steak fries

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Gebackene Kalbsschwanzpraline /
Erbse / Kressesalat

Auf der Haut gebratener Zander / Artischockeneintopf /
Fregola Sarda / Balsamicoschaum

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

DIENSTAG

Grünes Curry-Kokossüppchen /
Tempura-Garnele / Mangochutney

Lammsugo /
Parmesan-Gnocchi / mediterranes Gemüse

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MITTWOCH

Kartoffelcrèmesuppe / Gurken-Lachstatar-

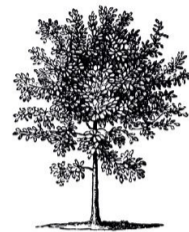
Züricher Kalbsgeschnetzeltes /
Karotten-Zuckerschotengemüse /
Wiesenchampignons / Kartoffel-Rösti

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

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

HANDWERKSKUNST AUS DER SAFTPRESSE

Mit Gutem
Gutes bewirken!



DAS GELD HÄNGT AN DEN
BÄUMEN

Die gemeinnützige Organisation „Das Geld hängt an den Bäumen“ hat sich mit viel Herzblut dem Erhalt historischer Apfelsorten verschrieben, aus denen sie nachhaltig hochwertige Säfte und Schorlen produzieren. Mit jedem Schluck unterstützen Sie neben dem Erhalt der traditionellen regionalen Streuobstwiesen, vor allem die Beschäftigung von Menschen mit Handicap, die die Früchte mit vollem Einsatz ernten und in der Hamburger Manufaktur verarbeiten.

Saft _ Apfel; Apfel-Birne; Apfel-Holunder

0,25L 4,50

Schorle _ Apfel; Apfel-Johannisbeere; Apfel-Rhabarber

0,33L 4,80

DESSERT

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /
Bananenragout / Sauerrahmeis 14,00

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /
Nuss-Nougateis 12,00

Kokos – Cheesecake /
Kiwi mal zwei / Ananas 12,00

Verschiedenes von Rhabarber /
Grapefruit / weiße Ivoire Schokolade 13,00

„Pavlova“ Sylter Rote Grütze /
Vanille als Crème & Eis / Baiser 11,00

WEISSWEIN

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

2015
Lugana Prestige
Cà Maiol, Lombardei
0,1L 6,50
0,2L 12,00

2015
Riesling »Prime«
Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen
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

LUNCH

RECOMMENDATION

Fresh squeezed juice:
Apple-Carrot-Ginger, Orange-Carrot,
Grapefruit, Carrot, Orange

0,2L 5,50

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi

with sesame vinaigrette & wasabi cucumber

17,00 / 28,00

Avocado salad »BANK STYLE«

soy mayonnaise / leek / radish
in ginger butter fried prawns

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

Prime boiled veal

Bouillon potatoes / horseradish sauce

22,00

»Geld allein macht nicht glücklich,
aber es ist besser, in einem Taxi
zu weinen als in der Strassenbahn.«

Marcel Reich-Ranicki

STARTERS

Lettuce /

nut-vinaigrette / sheep`s cheese / grapes / beetroot 11,00

Tomato-bread salad /

buffalo mozzarella / Parma ham / basil 14,50

Sandwich of smoked salmon /

horseradish / radish / cucumber / chives / water cress salad 12,00

Ceviche of tuna /

avocado / celery / leek / lime / coriander 15,50

Cucumber salad »Die Bank«

7,50

SOUPS, PASTA & VEGETARIAN

Onion soup /

brioche croûtons / flamed Comté 9,00

Jerusalem artichokes & white beer soup /

balsamic-pepper pear / parsley Pesto 9,00

Sage Gnocchi /

in white wine pickled onions / goat cheese foam 14,00 / 19,00

Oyster mushroom Risotto /

citrus jam / almond spinach / Peccorino 14,00 / 19,00

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

FISH & MEAT

Fillet of catfish /

spinach / potato straw / Parmesan foam 21,00

Fillet of trout /

potato-radish salad / rocket salad / lemon-pepper cream 20,00

Teriyaki halibut /

wasabi-pea puree / chard / snow peas / mango-avocado dip / ginger chili foam 26,00

Braised lamb shoulder /

tomato-bean ragout / potato gratin / savory jus 23,00

Roastbeef with onions /

»Spätzle« with herbs / cucumber salad 25,00

»Königsberger Klopse« /

beetroot-apple salad / mashed potatoes with parsley 18,00

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

DIE BANK

LUNCH

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS MARCH 22ND – MARCH 28TH

THURSDAY

Caprese /
mozzarella / basil / balsamic

Fillet of lamb /
thyme polenta / ratatouille / savory jus

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

FRIDAY

Tartar of salmon /
Wakame sea weed / mango / avocado / wasabi

Tagliata of Husum beef /
potatoes / rocket salad / tomatoes / Parmesan

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

SATURDAY

Tureen of skate / yellow beetroot /
lemon-capers mayonnaise / herbs salad

Pulled Pork Burger /
cole slaw / cucumber / Steak fries

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Baked calf's tail / pea / cress salad

Fillet of pike perch /
artichokes ragout / Fregola Sarda / balsamic foam

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

TUESDAY

Green coconut-curry soup /
tempura prawn / mango chutney

Lamb-sugo /
Parmesan Gnocchi / Mediterranean vegetables

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

WEDNESDAY

Potato soup /
tartar-of cucumber & salmon

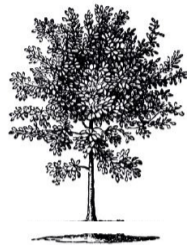
»Züricher Kalbsgeschnetzeltes« /
carrot & snow pea vegetables / mushrooms /
hash brown

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

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

CRAFTSMANSHIP FROM THE JUICE PRESS

Mit Gutem
Gutes bewirken!



DAS GELD HÄNGT AN DEN
BÄUMEN

The non-profit organization »Das Geld hängt an den Bäumen« (Money grows on Trees) has devoted itself with a lot of heart blood to the preservation of historical apple varieties, from which they produce sustainably high-quality juices and spritzer. With every sip, you will support the preservation of traditional regional orchards, especially the employment of people with handicaps who harvest the fruits with full commitment and process them in the Hamburg factory.

Juice _ apple; apple & pear; apple & elder

0,25L 4,50

Spritzer _ apple; apple & currant; apple & rhubarb

0,33L 4,80

DESSERT

Hot chocolate cake /
banana ragout / sour cream ice cream 14,00

Vanilla Crème Brûlée /
nougat ice cream 12,00

Coconut-cheese cake /
kiwi / pineapple 12,00

Delicious of rhubarb /
grapefruit / white Ivorie chocolate 13,00

»Pavlova« **Red fruit jelly** /
vanilla cream & ice cream / meringue 11,00

WHITE WINES

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

2015
Lugana Prestige
Cà Maiol, Lombardei
0,1L 6,50
0,2L 12,00

2015
Riesling »Prime«
Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen
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. -