

DIE BANK

TAGESKARTE

EMPFEHLUNG

Frisch Gepresste Säfte:
Apfel-Karotte-Ingwer, Orangetarotte,
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

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

Marcel Reich-Ranicki

VORSPEISEN

Salat vom lauwarmen Pulpo /
Kirschtomate / Olive / eingelegte Paprika / Ölrauke / Tomaten-Schalottenvinaigrette 15,00

Geflammtes Carpaccio vom Label Rouge Lachs /
Apfel / süß-saure Gurke / Pumpernickel / Feldsalat 12,00

Salat von Kürbis & Feige /
Ziegenkäse / Buchenpilze / Walnuß / Wildkräuter 11,00

Tatar vom Holsteiner Kalb -asiatisch mariniert-
gegrillter Lauch / Onsenei / Sesammayo / Sprossen / Sojasud 15,00

Gurkensalat »Die Bank« 7,50

SUPPE, PASTA & VEGETARISCH

Crèmesuppe vom Muskatkürbis /
Frischkäse / Kürbiskern-Pesto 8,00

Krustentier Cappuccino /
Wurzelgemüse / Tomate / Kräuterbaguette 10,00

Tagliatelle /
getrüffelter Rahmspinat / Parmesanschaum 13,00 / 19,00

Kürbis-Risotto/
geschmorter Orangen-Chicorée/ Petersilienschaum 12,00 / 18,00

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!
www.diebank-catering.de

FISCH & FLEISCH

Geschmorte Rinderroulade /
Rotkohl / Kartoffel-Nussbutterpüree 19,00

Feine Kalbsfrikadelle /
Bayrisch Kraut / Kartoffel-Kapernstampf / Zwiebelsud 18,00

Wiener Backhendl /
Kartoffel-Radieschensalat / Kopfsalatherzen / Limonen-Pfeffermayonnaise 17,00

Gebratenes Schollenfilet /
Speckstippe / Bratkartoffeln / Wildkräutersalat / Honig-Senfinaigrette 19,00

Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade /
Paprika-Chorizo Risotto / Fenchelgemüse / Pimentos / weißer Tomatenschaum 21,00

Saltimbocca vom Kabeljau //
Kartoffel-Thymiancrème / Rosinen-Pinienkernspinat / Balsamicoreduktion 23,00

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 12. - 18. OKTOBER 2017

DONNERSTAG

Gebeiztes Saiblingsfilet /
Avocado / Mango / Pink Grapefruit

Curry von der Maispoularde / Gemüse aus dem Wok /
Minzjoghurt / gegrillte Ananas / Naanbrot

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Gekräutertes Kalbsfilet /
Pastinake / Gemüsevinaigrette / Thunfischcrème

Teriyaki vom Label Rouge Lachs / Pak Choi / Kartoffel –
Wasabi -Püree / Kokos / Sesam / Koriander

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Tatar vom Label Rouge Lachs / Gurken – Pappardelle /
Dill – Crème Fraîche / Kräutersalat / Kartoffelpuffer

Gebackene Spanferkelschulter /
Speckkraut / Semmelknödel / Marillenjus

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Feiner Garnele – Cocktail /
leichte Tomaten – Kräutersauce / Artischocke

Züricher Kalbsgeschnetzeltes / Wiesenchampignon /
Karotten – Zuckerschoten – Gemüse / Kartoffelrösti

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Spanferkelsülze / Schalotten – Senfvinaigrette /
Radieschensalat / Kartoffelstroh

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet /
Kürbisrisotto / Buchenpilze / Kräutersalat

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

MITTWOCH

Ratatouille – Salat /
kandierte Oliven / mild geräucherte Sardinen

Bolognese von Holsteiner Kalb /
Tagliatelle / alter Parmesan / Ölrauke

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 & KÄSE

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /

Kaffee – Bananen / Schokoladeneis von der Valrhona Edelkuvertüre 11,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /

ingelegte Marillen / Topfeneis 14,00

Delice von der Brombeere /

Yuzu / Valrhona Ivoire / Mandel-Crunch 12,00

Melone mal zwei /

Olivöl Agriverde / Crème von der Zitronenmelisse / geeiste Kräuter 13,00

Käseauswahl vom Affineur Waltmann, Franken

..... 12,00

AUS DEM ROTWEINTRESOR

2014

Sangiovese

San Leonino, Toskana

0,1L 6,00

0,2L 11,50

2013

Izadi Crianza

Bodegas Izadi, Rioja

0,1L 6,50

0,2L 11,00

ROSÉ

2015

Rosé Climbing Pink

Cumulus Estate Wine, Australia

0,1L 5,20

0,2L 10,00

WEISSWEIN

2016

Albarinho-Loureiro

Quinta de Soalheiro, Portugal

0,1L 4,50

0,2L 8,50

2015

Lugana Prestige

Cà Maiol, Lombardei

0,1L 6,50

0,2L 12,00

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

2016

Scheurebe

Max Müller, Franken

0,75L 35,00

2013

Rioja

Crianza Covila

0,75L 39,00

- 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

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

Marcel Reich-Ranicki

STARTERS

Salad of lukewarm squid /
tomato / olives / pickled bell pepper / rocket salad / tomato-shallot vinaigrette..... 15,00

Flamed salmon carpaccio /
apple / sweet sour cucumber / Pumpernickel / lamb`s lettuce..... 12,00

Salad of pumpkin & fig /
goat cheese / mushrooms / walnut / herbs..... 11,00

Tartar of veal -asian marinated-
grilled leek / Onsen egg / sesame mayonnaise / sprouts / soy..... 15,00

Cucumber salad »Die Bank« 7,50

SOUPS, PASTA & VEGETARIAN

Pumpkin soup /
creamcheese / pumpkin seed Pesto..... 8,00

Crustacean Cappuccino /
root vegetables / tomato / herbs baguette..... 10,00

Tagliatelle /
truffled creamy spinach / Parmesan foam..... 13,00 / 19,00

Pumpkin risotto /
braised orange chicory/ parsley foam..... 12,00 / 18,00

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!
www.diebank-catering.de

FISH & MEAT

Beef roulade /
red cabbage / potato-nutbutter puree..... 19,00

Meatloaf of veal /
Bayrisch kraut / mashed potatoes with capers / onion sauce..... 18,00

»Wiener Backhendl« /
potato-radish salad / lettuce / lemon-pepper mayonnaise..... 17,00

Fillet fo plaice /
bacon sauce / fried potatoes / herbs salad / honey-mustard vinaigrette..... 19,00

Fried fillet of sea bass /
bell pepper-Chorizo risotto / fennel / Pimentos / white tomato foam..... 21,00

Saltimbocca of codfish /
potato-thyme cream / spinach with raisin & pine nuts / balsamico..... 23,00

DIE BANK

LUNCH

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS 12TH -18TH OCTOBER

THURSDAY

Pickled char /
avocado / mango / pink grapefruit

Chicken curry / stir fried vegetables /
mint yogurt / grilled pineapple / Naan bread

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

FRIDAY

Fillet of veal with herbs /
parsnip / vegetable vinaigrette / tuna cream

Teriyaki of salmon / chard / coconut /
mashed potatoes with wasabi / sesame / coriander

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

SATURDAY

Tartar of salmon / cucumber Pappardelle /
dill sour cream / herbs salad / hash browns

Baked sucking pig shoulder /
cabbage with bacon / bread dumplings / apricot jus

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Prawn cocktail /
tomato-herb-sauce / artichoke

Züricher Kalbsgeschnetzeltes / hash browns /
carrot-snow peas vegetables / mushrooms

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

TUESDAY

Sucking pig in aspic /
shallot-mustard vinaigrette / radish salad / potato straw

Fried fillet of pike perch /
pumpkin risotto / mushrooms / herbs salad

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

WEDNESDAY

Ratatouille salad /
candied olives / smoked sardines

Bolognese of veal /
Tagliatelle / Parmesan / rocket salad

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 & CHEESE

Crème brûlée of the Tahiti vanilla /
coffee banana / chocolate ice cream 11,00

Hot chocolate cake /
potted apricots / curd ice cream 14,00

Delice of blackberries /
yuzu / Valrhona Ivoire /almond crunch 12,00

Melon
olive oil Agriverde / creme of the lemon balm / iced herbs 13,00

Selection of Affineur Waltmann, Franken 12,00

FROM THE RED WINE VAULT

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

2013
Izadi Crianza
Bodegas Izadi, Rioja
0,1L 6,50
0,2L 11,00

ROSÉ

2015
Rosé Climbing Pink
Cumulus Estate Wine, Australia
0,1L 5,20
0,2L 10,00

WHITE WINES

2016
Albarinho-Loureiro
Quinta de Soalheiro, Portugal
0,1L 4,50
0,2L 8,50

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

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

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

2013
Rioja
Crianza Covila
0,75L 39,00

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