

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

Hausgemachtes Pastrami /
Zwiebelröstitbrot / Rahmsauerkraut / Tomatenmayo 15,00

Burrata
bunter Tomatensalat / Focaccia / alter Balsamico / Basilikum 15,00

Ceviche vom Lachs & Zander /
marinierte Wassermelone / Gurke / Koriander / Limone 14,00

Tatar vom Holsteiner Kalb /
Mixed Pickles / Sauce Remoulade / Kräutersalat 15,00

Gurkensalat »Die Bank« 8,50

SUPPE, PASTA & VEGETARISCH

Kartoffel – Lauchschaum – Suppe / ◀
Forellen – Tatar / Schmand 10,00

Kirsch – Gazpacho /
geräucherte Sardinen / Balsamico – Gelee / Focaccia – Chips 9,00

Tomaten – Mozzarella – Ravioli /
Basilikumschaum / Pinienkerne / marinierte Ölräuke / alter Balsamico 16,00 / 24,00

PRIVATE BANKING CATERING

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

FISCH & FLEISCH

Teriyaki vom Label Rouge Lachs /
Meerrettich – Ingwerschaum / Kartoffel – Wasabi – Püree / Gemüse aus dem Wok 19,00

Gebratener Rochenflügel „Grenobler Art“ /
geschmorter Römersalat / Pommes Carrée 22,00

Mild geräuchertes Filet vom Angeldorsch /
Senfsaatsauce / gedünstete Dillgurken / Butterkartoffel 21,00

Curry von der Maispoularde /
gegrillte Ananas / Basmatireis / Wokgemüse 18,00

Feine Kalbsfrikadelle /
Kartoffelpüree / Vichykarotten / Champignon à la Crème 19,00

In Rotwein pochiertes Filet vom Husumer Weideochsen /
gegrillter Lauch / Möhren / getrüffeltes Kartoffelmousseline 27,00

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 17. AUGUST – 23. AUGUST 2017

DONNERSTAG

Tranchen von rosa gegarter Entenbrust /
Feldsalat / Quittenchutney

Tempura Garnele / Sesamgemüse / Singapurnudeln /
Mango-Chiliragout / Kokosschaum

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Tatar von Label Rouge Lachs /
Orangencrème / Ölrauke

Spanferkel x2 / Keniabohnen / Serviettenknödel /
eingelegte rote Zwiebeln

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Gezupfte Spanferkelschulter /
Rahmkraut / Schalottenjus

Rosa gegarter Kalbsrücken / Waldpilzrisotto /
geschmorter Römersalat / Ofentomate

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Knusperpraline vom Yellowfin Tuna /
Karotten-Ingwercreme / eingeweckte Karotten /
Sojasauce

Tagliata vom Husumer Weideochsen /
Ofenkartoffel / Rucola / grüner Pfeffer /
Kirschtomate / alter Parmesan

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Selleriesamtuppe / gebackener Ochsenchwanz /
Petersilienpesto

Filet vom Saibling / Kartoffel-Meerrettichstampf /
Rote Bete / Apfel

Tagesdessert
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

MITTWOCH

Vitello Tonnato »BANK STYLE«

Gebackene Spanferkelschulter / Rahmsauerkraut /
Kartoffelterriner / Speckjus

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

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Süßkirschenkompott / Vanillerahmeis 14,00

Mille Feuille von eingeweckten Weinberg Pfirsichen

Honigcrème mit Zitronenthymian / Mandeln 13,00

Heidelbeer Cheesecake

Blaubeergrütze / Lavendelsorbet 12,00

Holunderblütenzauber »DIE BANK 2017«

weiße Schokolade / Vanille 12,00

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

2014

Unoaked Chardonnay

Rolling, Australien

0,1L 5,50

0,2L 10,50

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

Pastrami /
onion bread / creamy sauerkraut / tomato-mayonnaise 15,00

Burrata
tomato salad / Focaccia / old balsamic / basil 15,00

Ceviche of salmon & pike perch /
marinated watermelon / cucumber / coriander / lemon 14,00

Tartar of veal / mixed pickles /
Sauce Remoulade / herbs salad 15,00

Cucumber salad »Die Bank« 8,50

SOUPS, PASTA & VEGETARIAN

Potato-leek soup /
trout tartar / sour cream 10,00

Cherry Gazpacho /
smoked sardines / balsamic jelly / Focaccia chips 9,00

Tomato-Mozzarella Ravioli /
basil foam / pine nuts / marinated rocket salad / old balsamic 16,00 / 24,00

PRIVATE BANKING CATERING

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

FISH & MEAT

Teriyaki of salmon /
horseradish-ginger foam / mashed potatoes with wasabi / stir fried vegetables 19,00

Fried skate wing „Grenoble Style“ /
braised lettuce / Pommes Carrée 22,00

Smoked fillet of codfish /
mustard seed sauce / cucumber with dill / potatoe 21,00

Chicken Curry /
grilled pineapple / rice / asian vegetables 18,00

Meatloaf of veal /
mashed potatoes / carrots / creamy mushrooms 19,00

In red wine poached fillet of beef /
grilled leek / carrots / truffled potato puree 27,00

DIE BANK

LUNCH

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS AUGUST 17TH – AUGUST 23RD 2017

THURSDAY

Pink roasted breast of duck / lamb`s lettuce /
quince chutney

Tempura prawn / sesame vegetables /
Singapore noodles / mango-chili ragout /
coconut foam

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

FRIDAY

Tartar of salmon / orange cream / rocket salad

Sucking pig x2 / beans/ bread dumpling /
marinated red onions

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

SATURDAY

Shoulder of sucking pig / creamy cabbage / shallot jus

Pink roasted back of veal / mushroom risotto /
braised lettuce / tomato

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Crispy Yellowfin tuna / carrot-ginger cream /
marinated carrots / soy sauce

Tagliata of Husum ox / potatoes / rocket salad /
green pepper / tomatoes / Parmesan

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

TUESDAY

Celery soup / baked oxtail / parsley Pesto

Fillet of char / mashed potatoes with horseradish /
beetroot / apple

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

WEDNESDAY

Vitello Tonnato »BANK STYLE«

Baked shoulder of sucking pig / creamy sauerkraut /
potato tureen / bacon jus

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

Hot chocolate cake

cherry ragout / vanilla ice cream 14,00

Mille Feuille of marinated peaches

honey cream with lemon thyme / almonds 13,00

Blueberry cheesecake

blueberry ragout / lavender sorbet 12,00

Elderflower dessert »DIE BANK 2017«

white chocolate / vanilla 12,00

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

WHITE WINES

2014

Unoaked Chardonnay

Rolling, Australien

0,1L 5,50

0,2L 10,50

2015

Lugana Prestige

Cà Maiol, Lombardei

0,1L 6,50

0,2L 12,00

RECOMMENDATION BY THE BOTTLE

2015

Pinot Grigio

Dürer Weg

0,75L 35,00

2013

Rioja

Crianza Covila

0,75L 39,00

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