

# DIE BANK

## SPEISEKARTE



### CHAMPAGNER

**Veuve Clicquot Yellow Label, Brut**  
NV 0,1L 13,00 / 0,75L 88,00 / 1,5L 189,00

**Veuve Clicquot, Brut Rosé**  
NV 0,1L 15,00 / 0,75L 99,00 / 1,5L 219,00

**Veuve Clicquot, La Grande Dame Rosé**  
2004 0,75L 469,00

### 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

#### Caesar Salad

Römersalatherzen /  
Senfdressing / Kapern / Croûtons  
10,50 / 16,50

MIT gebratenem Maishuhn  
+ 5,50

MIT Räucherlachs  
+ 5,50

#### 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

#### Kalbsleber

Apfel-Birnenragout / Kartoffel-Nussbutterpüree /  
Salbeibutter / geschmorte & geröstete Zwiebel  
22,00

### VORSPEISEN

#### Gebackenes Kalbsbries /

Frankfurter Grüne Sauce / violette Kartoffeln / Zitronenmarmelade ..... 16,00

#### Labskaus »Die Bank« - Tatar vom Husumer Weiderind mit Labskaus Aromen /

Rote Bete / Honig-Gurke / Wachtelei / gebackene Sardelle ..... 15,00

#### Büffelmozzarella /

Koriander / Erbse / Grapefruit / eingelegte rote Zwiebeln ..... 13,00

#### Gebratene Jacobsmuschel /

Thai-Basilikum / Melone / Jalapeno / Erdnuss ..... 18,00

#### Gurkensalat »Die Bank«

..... 7,50

### PASTA & SUPPEN

#### Gurkenkaltschale /

geflämmt Lachs / Ingwer / Shiso / Yuzu / Amarant ..... 11,00

#### Mediterrane Fischsuppe /

Tomate / Fenchel / Basilikum-Ricotta ..... 14,00

#### Malfatti /

Spinatknödel / braune Butter / Thymian / Parmesan ..... 13,00/ 19,00

#### Ziegenkäse-Walnuss Ravioli /

gegrillter Chicorée / Rosmarin-Pfirsich ..... 15,00 / 21,00

#### Tagliatelle /

Steinpilze / Wiesenkerbel ..... 19,00 / 25,00

### LAND & MEER

#### Senfei »Die Bank« /

64 Grad Bio Ei / Senfsaatsauce / Blattspinat / Kartoffel-Röstzwiebelstampf ..... 18,00

#### Rosa Hirschrücken /

Kaffee-Pfeffermantel / Mirabelle / gelbe Bete / Erdartischke / Buchenpilze ..... 29,00

#### Geschmorte Ochsenbacke /

Karotte vom Grün bis zur Wurzel / Kohlrabi / Kartoffel-Trüffelpraline / Vogelmiere ..... 24,00

#### Kabeljau /

Räucheraal als Dim Sum / Teriyaki / Pflaume / Senfkohl / Sesam Spargel ..... 30,00

#### Gegrillter Pulpo /

Gremolata / Paprika / Aubergine / Tomate / junge Kartoffel ..... 24,00

## 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!

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

# DIE BANK

## TAGESKARTE

### DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 16.AUGUST - 22.AUGUST 2018

#### DONNERSTAG

Kartoffel-Lauchsuppe /  
Tatar vom Saibling / Gurken-Dill Schmand

Merguez /  
Bohneneintopf / junge Kartoffeln / Bohnenkrautjus

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### FREITAG

Cous Cous Bowl /  
Paprika / Karotte / Haselnuss / Spinat

Tomate-Mozarella Ravioli /  
Ölrauke / Parmesan / Pesto

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### SAMSTAG

Melonenkaltschale /  
Serrano Schinken / Basilikum

Tuna Bolognese /  
Pappardelle / Spinat / Olive / Pinienkerne / Parmesan

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### MONTAG

Tatar vom Yellow Fin Tuna /  
Tempura Spargel / Ingwer / Wasabi / Sesam

Kaspressknödel / geschmorter Römersalat /  
Kirschtomaten / Zwiebelsud / Bergkäse

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

#### DIENSTAG

Sandwich vom Label Rouge Lachs /  
Dill Crème / Gartengurke / Pumpnickel / Kopfsalat

Kalbsgulasch /  
Sommergemüse / Pappardelle

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

#### MITTWOCH

Linsensalat /  
Kartoffel / Karotte / Gewürzjoghurt / Pita

Boeuf Stroganoff / Rote Bete / Gewürzgurke /  
Wiesenchampignons / Kartoffel-Meerrettichstampf

Dessert des Tages  
-Bitte fragen Sie unseren netten Service

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

## 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!**

## DESSERT & KÄSE

**Grüner Apfel /**  
Manjari 60% / Mandel / Olivenöl ..... 13,00

**Stachelbeertörtchen /**  
Vanille Crème / Baiser / Erdnuss ..... 12,00

**Pistazie /**  
Aprikose / Honig / Rose ..... 13,00

**Crème Caramel /**  
Brombeere - auch als Sorbet ..... 12,00

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen /**  
Kirsche / Vanilleeis ..... 14,00

**Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken -**  
Französische Käseauswahl mit Feigensenf  
klein ..... 12,00  
groß ..... 18,00

## WEISSWEIN

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

2016  
**Riesling »Die Bank«**  
Weingut Wittmann, Rheinhessen  
0,2L ..... 9,50  
0,75L ..... 38,00

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

2015  
**Silvaner**  
Weingut Kai Schätzel, Rheinhessen  
0,75L ..... 35,00

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

## ROSÉ

2016  
**Gris Blanc**  
Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon  
0,2L ..... 9,00  
1,5 L ..... 69,00

## ROTWEIN

2011  
**Shiraz**  
Rolling, Central Ranges Australien  
0,1L ..... 5,50  
0,2L ..... 10,50  
0,75 L ..... 38,00

2015  
**Izadi Crianza**  
Bodegas Izadi, Rioja  
0,1L ..... 6,50  
0,2L ..... 12,00  
0,75 L ..... 42,00  
1,5 L ..... 86,00

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

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

# DIE BANK

## MENU



### CHAMPAGNER

**Veuve Clicquot Yellow Label, Brut**  
NV 0,1L 13,00 / 0,75L 88,00 / 1,5L 189,00



**Veuve Clicquot, Brut Rosé**  
NV 0,1L 15,00 / 0,75L 99,00 / 1,5L 219,00

**Veuve Clicquot, La Grande Dame Rosé**  
2004 0,75L 469,00

### 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

#### Caesar salad

lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons  
10,50 / 16,50

WITH fried chicken  
+ 5,50

WITH smoked salmon  
+ 5,50

#### 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

#### Calf liver /

sage butter / potato-nutbutter puree /  
apple pear ragout / braised & roasted onions  
22,00

### STARTERS

#### Fried sweetbreads /

»Frankfurt green sauce« / violet potatoes / lemon jam ..... 16,00

#### »Labskaus Die Bank« /

Tartar of beef with Labskaus flavors / beetroot / pickled cucumber / quail egg / baked anchovy ..... 15,00

#### Mozzarella /

coriander / peas / grapefruit / red onions ..... 13,00

#### Fried scallop /

Thai basil / melon / jalapeno / peanut  ..... 18,00

**Cucumber salad »Die Bank«** ..... 7,50

### PASTA & SOUPS

#### Cold cucumber soup /

salmon / ginger / shiso / yuzu / amaranth  ..... 11,00

#### Mediterranean fish soup /

tomato / fennel / basil ricotta ..... 14,00

#### Malfatti /

spinach dumpling / butter / thyme / Parmesan ..... 13,00/ 19,00

#### Tagliatelle /

ceps / chervil ..... 19,00 / 25,00

#### Goat cheese-walnut ravioli /

grilled chicory / rosemary peach ..... 15,00 / 21,00

### LAND & SEA

#### Organic egg cooked by 64 degrees /

mustard seed sauce / spinach / mashed potatoes with roasted onions ..... 18,00

#### Codfish /

Dim Sum of smoked eel / Teriyaki / plums / cabbage / sesame asparagus  ..... 30,00

#### Grilled squid /

Gremolata / bell pepper / eggplant / tomato / potatoes ..... 24,00

#### Back of deer /

coffee-pepper coat / plum / yellow beet / Jerusalem artichokes / mushrooms ..... 29,00

#### Braised cheek of ox /

carrots / kohlrabi / potato-truffle-praline / chickweed ..... 24,00

## 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!

# DIE BANK

## LUNCH MENU

### DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS AUGUST 16TH – AUGUST 22ND

#### THURSDAY

Potato & leek soup /  
tartar of char / sour cream with dill & cucumber-

Merguez /  
bean bowl / potatoes / savory jus

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service

#### FRIDAY

Cous Cous bowl /  
bell pepper / carrots / hazelnut / spinach

Tomato-Mozzarella Ravioli /  
rocket salad / Parmesan / Pesto

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### SATURDAY

Cold melon soup /  
Serrano ham / basil

Tuna Bolognese /  
Pappardelle / spinach / olives / pine nuts / Parmesan

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### MONDAY

Tartar of tuna /  
baked asparagus / ginger / wasabi / sesame

»Kaspressknödel« /  
braised lettuce / tomatoes / onion sauce / cheese

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service-

#### TUESDAY

Sandwich with salmon /  
dill cream / cucumber / Pumpernickel / lettuce

Ragout of veal /  
vegetables / Pappardelle

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service

#### WEDNESDAY

Lentil salad /  
potato / carrots / spiced yogurt / Pita bread

Boeuf Stroganoff / beetroot / pickled cucumber /  
mushrooms / mashed potatoes with horseradish

Dessert of the day  
-Please ask our friendly service

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

## 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!

## DESSERT & CHEESE

**Green apple /**  
manjari 60% / almond / olive oil ..... 13,00

**Gooseberry tartlet /**  
vanilla cream / meringue / peanut ..... 12,00

**Pistachio /**  
apricots / honey / rose ..... 13,00

**Crème Caramel /**  
blackberry also as sorbet ..... 12,00

**Hot chocolate cake /**  
cherries / vanilla ice cream ..... 14,00

**Selection of Affineur Waltmann, Franken**  
French selection of cheese with fig mustard  
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

2016  
**Riesling »Die Bank«**  
Weingut Wittmann, Rheinhessen  
0,2L ..... 9,50  
0,75L ..... 38,00

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

2015  
**Silvaner**  
Weingut Kai Schätzel, Rheinhessen  
0,75L ..... 35,00

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

## ROSÉ

2016  
**Gris Blanc**  
Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon  
0,2L ..... 9,00  
1,5 L ..... 69,00

## RED WINES

2011  
**Shiraz**  
Rolling, Central Ranges Australien  
0,1L ..... 5,50  
0,2L ..... 10,50  
0,75 L ..... 38,00

2015  
**Izadi Crianza**  
Bodegas Izadi, Rioja  
0,1L ..... 6,50  
0,2L ..... 12,00  
0,75 L ..... 42,00  
1,5 L ..... 86,00

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

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