

# Grillteller von Edelfischen

GOURMET  
SPITZEN

DIETER BRAATZ



Seit ein paar Monaten hat „Die Bank“ eine Bankerin: Ina Krug (früher bei Karlheinz Hauser am Süllberg) ist – neben Dirk von Haefen – in die Geschäftsführung eingetreten. Die Hotel-Fachfrau will mehr französische Lebensart in die ehemalige Kassenhalle der Hypothekbank bringen und die Edel-Brasserie auch für ein jüngeres Publikum attraktiver machen. Wir sind sehr gespannt, was sich getan hat.

ANZEIGE

**ALBRO®**  
IMMOBILIENVERWALTUNG  
Tel. 040 / 94 36 27 00  
[www.albro.de](http://www.albro.de)

Dem frankophilen Geschmack huldigt mit ihrem Angebot vor allem die „Brasseriekarte“, die vor allem an der Bar ausliegt: Austern (Stück 3 bis 5,20 Euro), Froschschenkel (15 Euro) und Bouillabaisse (17 Euro) werden dort annonciert, Flammkuchen (11 Euro), Moules Frites mit Miesmuscheln (15 Euro), Zwiebelsuppe (7 Euro) und etliche weitere Klassiker der Pariser Brasserien. Für Mittags- wie Nachmittagsgäste gibt es bis 17 Uhr die übersichtliche „Tageskarte“, ergänzt um ein täglich wechselndes Drei-Gänge-Menü (2 Gänge 21,50 Euro, 3 Gänge 27,50 Euro). Bei seinem Tagesangebot weicht

Küchenchef Thomas Fischer (seit vier Jahren in der „Bank“) mit einigen Gerichten vom traditionellen französischen Angebot ab, Parmesan-Gnocchi mit Salbei (14,50 Euro), Thunfisch-Carpaccio (15 Euro) und Radicchio-Risotto (15 Euro) stehen neben Lammtafelspitz vom Müritzhof (20 Euro) und Rochenflügel „Grenobler Art“ (22 Euro) auf der Karte. Und natürlich gibt es auch weiterhin die „Panzerknackerplatte“ für 4 Personen (89 Euro pro Person) und die „Bankiersplatte“ mit zwei Austern je Sorte (21,50 Euro).

Wir haben es an diesem Mittag nicht so mit „Panzerknackern“ und „Bankiers“, sondern starten mit einem kleinen vorzüglichen Tatar vom Holsteiner Kalb (als Amuse-Gueule) ins Menü. Als klassischer Auftakt passt danach die feine, geschmackstypische Terrine von der Entenstopfleber, dazu sind einige Würfel Süßweingelee und ein Birnenragout angerichtet – und eine Scheibe geröstetes Brioche (19 Euro). Zum Einstieg in eine Speisenfolge empfiehlt sich auch das leicht bekömmliche Tuna-sashimi mit Sesamvinaigrette und pikanten Wasabigurken (große Portion 28 Euro) – mit Stäbchen nicht einfach zu handhaben, dafür sind die Thunfischscheiben zu dünn geschnitten.

Anschließend lässt sich vielleicht noch ein kleiner Zwischengang einschleichen, etwa ein Pasta-Gericht: Tagliarini mit Hummer, Kokos und Curry – ein reizvolles Intermezzo (kleine Portion 22 Euro). Wir gehen dagegen gleich zum Hauptgang über: ganz nach Brasserie-Art mit Steak Frites vom Weideochsen (26 Euro): Das Steak (gutes Fleisch) ist – wie gewünscht – medium rare gegart und wird mit grünen Bohnen und Sauce Bearnaise serviert. Die dünnen, krossen Pommes werden dazu stilecht in einer Papiertüte gereicht. Die Alternative picken wir uns aus dem Mittagmenü heraus: einen Grillteller mit fünf Filets von Edelfischen (zumeist exakt auf den Punkt gegart), angerichtet mit einem schmackhaften Weißweinrisotto und Pesto (21 Euro).

Wer es zum Abschluss etwas üppiger mag, dem seien die After-Eight-Schnitte mit Pistazieneis (12 Euro) oder der halbflüssige Schokoladenkuchen mit Kaffee-Eis (13 Euro) nahegelegt. Wir sind mit einer leckeren Exotencrème sehr zufrieden, die nach Art der Crème brûlée gebläht wurde und auf dem Teller von einem Limettenfinancier (Küchlein), Passionsfrucht und Vanille-Chantilly umrahmt ist (12 Euro).

Für Weinliebhaber hat „Die Bank“ – neben einem größeren Angebot von Drinks und Cocktails – auch renommierte Etiketten auf der Karte, insgesamt rund 250, mit dem besonderen Augenmerk auf deutsche Rieslinge (Wittmann, Korrell, Diel, Schloss Lieser). Wir wählen diesmal einen „Exoten“, einen 2012er Terlaner Weißburgunder aus Südtirol (Flasche 34 Euro) und – zum Steak – den 2010er Barbera d’Alba von Burlotto (0,1 Liter 5,50 Euro). Übrigens: Das Mineralwasser (Apollinaris Selection) kostet 8 Euro, der Espresso macchiato 3 Euro.

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift „Der Feinschmecker“

## BRASSERIE DIE BANK

Neustadt, Hohe Bleichen 17,  
Telefon 238 00 30

**Küchenzeiten:** Mo.-Sa. 11.30-23 Uhr

**Karten:** Amex, EC, Master, Visa

**Sitzplätze:** 140 Plätze in der Brasserie,  
60 Plätze auf der Terrasse

**Service:** flott und nahe am Gast

**Fazit:** Küchenchef Thomas Fischer hat die kulinarische Doppelstrategie ausgebaut: hier französische Brasserie-Klassiker, dort anspruchsvollere Gerichte mit Hummer und Steinbutt. Offensichtlich erfüllt er damit genau die Erwartungen seiner zahlreichen Gäste, die diese „Bank“ zu den „Kassenzzeiten“ besuchen.