

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 / Sens dressing / 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 /
Salzeibutter / geschmorte & geröstete Zwiebel
22,00

VORSPEISEN

Müritz Felchen »Matjes Style« /

Honiggurken / Rote Zwiebeln / Apfel / Dickmilch 16,00

Bete Carpaccio /

Artischocke / geräucherter Ziegenkäse / Steinpilze / Johannisbeeren / Wildkräuter 16,00

Tatar vom Holstein Kalb /

wilder Blumenkohl / gebeitztes Eigelb / Haselnuss / Portulak / Senfeis 17,00

Gurkensalat »Die Bank«

7,50

PASTA & SUPPEN

Erdbeer Gazpacho /

Pancetta / getrocknete Erdbeeren / Basilikum  10,00

Geflügelvelouté /

Brioche Croûtons / Petersilien Pesto / Zitronenöl / Sommertrüffel 12,00

Ricotta Ravioli /

Salbei Butter/ Blattspinat / Pecorino 12,00/ 18,00

Tagliatelle /

Steinpilze / Wiesenkerbel 19,00 / 25,00

Gnocchi /

Burratafäden / geschmorte Tomate / Basilikum / Pinienkerne 16,00/ 23,00

LAND & MEER

Pressknödel /

Bergkäse / Pfifferlings-Tomatenragout / Lauchsud / Röstzwiebel 22,00

Filet vom Saibling /

Gurke / Dill / Holunder / Kapern / Kartoffel-Meerrettichcrème  25,00

Filet vom Waller /

Meerrettich-Schnittlauchkruste / Wurzelgemüse / Fischbouillon / Kartoffel-Selleriestampf  24,00

Havelländer Spanferkelbauch /

Süßwasser Garnele / Pfefferkirschen / Dampfbun / Kamille 25,00

Fenchel Salsiccia /

Zitronen-Pfeffertagliatelle / Steinpilze / Oliven-Tomatenjus 24,00

GETEILTE FREUDE

Ochsenkotelette für 2

Tomaten-Kapernjus / Pinienkern-Spinat /
gegrillte Kräuterseitlinge / Zitronen Risotto

Zubereitungszeit min. 30 Min.

68,00

DIE BANK

ABENDKARTE

SCHLEMMER SOMMER

13. JUNI - 20. JULI

Variation auf 3 Etagen -

Bacalhau /

Fenchel / Grapefruit

Tatar vom Holstein Kalb /

Apfel / Röstzwiebeln / Haselnuss

Ziegenkäse Crème brûlée /

Rhabarber / Olive / Salzzitrone

Geeiste Rote Bete-Meerrettichsuppe /

Himbeeressig / Joghurt / Weizen

Bavette vom Husumer Weideochsen /

Gulaschud / Spitzpaprika / Ofenzwiebel x 2 /

Bohne / Kartoffel-Bohnenkrautcreme

Pfirsich Melba »Die Bank 2018«

Eingeweckter Weinbergpfirsich /

Parfait von der Tahiti Vanille / Himbeere x2 /
weißes Pfirsichsorbet

32,00

»Sie wollen einen Kredit?
Zeigen Sie uns, dass Sie ihn nicht
benötigen, und Sie bekommen ihn.«

Henry Ford

DIE BANK KÜCHE

Montag bis Samstag 12:00 Uhr – 22:30 Uhr

Sonntag Ruhetag

DESSERT & KÄSE

YOGURETTE „DIE BANK“

Walderdbeersorbet / Joghurt x2 / Oriado 60% Edelkuvertüre 12,00

Halbflüssiger Schokoladenkuchen /

Buttermilch / Heidelbeere 14,00

Mousse von der Valrhona Mandelschokolade /

Gin / Granola / Holunder / Basilikum 13,00

NY Cheesecake /

Erdbeeren / Vanillerahmeis 12,00

Orangenblüten Crème Brûlée /

Eisenkrautsorbet / Kumquats 12,00

Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken

klein 12,00

groß 18,00

DESSERTWEIN / PORTWEIN

2002

Oestricher Lehnchen Riesling Spätlese, Weingut Wegeler, Mosel

5cl 6,00

2015

Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland

5cl 5,50

2003

Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Ress, Rheingau

10cl Tube 49,00

2003

Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Balthasar Ress, Rheingau

10cl Tube 99,00

2012

Riesling Eiswein »168°«, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,375L 99,00

2006

Riesling Beerenauslese, Wehlener Sonnenuhr, Wegeler, Rheingau

0,375L 120,00

2008

Mufatto della Sala

Antinori, Umbrien

0,5L 119,00

2007

Fonseca Porto BIN 27, Finest Reserve

5cl 5,50

Taylor's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl 6,50

Graham's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl 7,50

2011

Fonseca, Vintage Port

0,375L 89,00

- 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 bernaïse
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

Whitefish »Matjes Style« /

pickled cucumber / red onions / apple / junket 16,00

Carpaccio of beet /

artichoks / smoked goat cheese / ceps / currant / herbs 16,00

Tartar of veal /

wild cauliflower / yolk / hazelnut / verdolaga / mustard ice cream 17,00

Cucumber salad »Die Bank«

7,50

PASTA & SOUPS

Strawberry Gazpacho /

Pancetta / dried strawberries / basil  10,00

Poultry Velouté /

brioche croûtons / parsley pesto / lemon oil / truffle 12,00

Ricotta Ravioli /

sage butter / spinach / Pecorino 12,00/ 18,00

Tagliatelle /

ceps / chervil 19,00 / 25,00

Gnocchi /


Burrata / braised tomatoes / basil / pine nuts 16,00 / 23,00

LAND & SEA

Bread dumpling /

cheese / chanterelles tomato-ragout / leek sauce / roasted onions 22,00

Fillet of char /

cucumber / dill / elderflower / capers / potato-horseradish puree  25,00

Fillet of catfish /

horseradish-chives crust / root vegetables / fish bouillon / mashed potatoes with celery  24,00

Havelland pork belly /

prawn / peppered cherries / steamed bun / chamomile 25,00

Fennel Salsiccia /

Lemon-Pepper-Tagliatelle / ceps / olive-tomato-jus 24,00

SHARED JOY

Ox chop for 2 persons

tomato-capers jus / spinach with pine nuts /
grilled mushrooms / lemon risotto

Preparation time at least 30 minutes

68,00

DIE BANK

DINNER

SCHLEMMER SOMMER

JUNE 13TH - JULY 20TH

Starter Variation

Bacalhau /

fennel / grapefruit

Tartar of veal /

apple / roasted onions / hazelnut

Goat cheese Crème brûlée /

rhubarb / olive / salted lemon

Cold beetroot-horseradish soup /

raspberry vinegar / yogurt / wheat

Bavette of Husum beef /

goulash sauce / bell pepper / onions /

beans / potato-savory puree

Peach Melba »Die Bank 2018«

Marinated vineyard peach / vanilla parfait /

raspberry x2 / peach sorbet

32,00

»Sie wollen einen Kredit?
Zeigen Sie uns, dass Sie ihn nicht
benötigen, und Sie bekommen ihn.«

Henry Ford

DIE BANK DINING HOURS

monday to saturday from 12:00 am – 10:30 pm

closed on sundays

DESSERT & CHEESE

YOGURETTE „DIE BANK“

Strawberry sorbet / yogurt x2 / Oriado 60% chocolate 12,00

Hot chocolate cake /

butter milk / blueberry 14,00

Mousse of Valrhona almond chocolate /

Gin / granola / elderberry / basil 13,00

NY cheesecake /

strawberries / vanilla ice cream 12,00

Orange blossom Crème Brûlée /

verbena sorbet / kumquats 12,00

Selection of Affineur Waltmann, Franken

small 12,00

large 18,00

DESSERTWEIN / PORTWEIN

2002

Oestricher Lehnchen Riesling Spätlese, Weingut Wegeler, Mosel

5cl 6,00

2015

Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland

5cl 5,50

2003

Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau

10cl Tube 49,00

2003

Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau

10cl Tube 99,00

2012

Riesling Eiswein »168°«, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,375L 99,00

2006

Riesling Beerenauslese, Wehlener Sonnenuhr, Wegeler, Rheingau

0,375L 120,00

2008

Mufatto della Sala

Antinori, Umbrien

0,5L 119,00

2007

Fonseca Porto BIN 27, Finest Reserve

5cl 5,50

Taylor's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl 6,50

Graham's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl 7,50

2011

Fonseca, Vintage Port

0,375L 89,00

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