

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. -

SCHLEMMER SOMMER

21. JUNI - 01. SEPTEMBER

Duett vom Färöer Lachs

Gurke / Melone / Rahm / Sauerklee / Ingwer

Ochsenbackenragout

confiertes Bio-Eigelb / Parmesanschaum /
Brioche- Croûtons

Brust und Lasagne vom Stubenküken

Spinat / Pfifferlinge / Tomate / Spargel

- Schlemmersommer auf 3 Etagen -

Geschmorter Rhabarber

Crumble / Erdnuss

Mascarponeschnitte

Erdbeere / Baiser

Heidelbeertarte

Eisenkrautsorbet

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 bis 22:30 Uhr

Sonntag Ruhetag

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

DESSERTWEIN / PORTWEIN

015
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

2014
Beerenauslese Bechthemer Stein, Weingut Dreissigacker Rheinhessen
0,375L 59,00

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

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

DINNER

SCHLEMMER SOMMER

JULY 21ST - SEPTEMBER 01ST

Duet of Färöer salmon

cucumber / melon /
cream / sorrel / ginger

Ragout of ox cheeks

organic yolk / Parmesan foam /
brioche- croutons

Breast & Lasagne of spring chicken

spinach / chanterelles / tomato / asparagus

- Dessert Variation -

Braised rhubarb

crumble / peanut

Mascarpone cuts

strawberry / meringue

Blueberry pie

verbena sorbet

32,00

»Never trust a woman
or an automatic pistol.«

John Dillinger

DIE BANK DINING HOURS

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

closed on sundays

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

DESSERT WINE / PORT WINE

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

2014

Beerenauslese Bechtheimer Stein, Weingut Dreissigacker Rheinhessen

0,375L 59,00

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. -