

DIE BANK

BARFOOD

EASY BANKING

Pimientos de Padrón 	
In Olivenöl gebraten / Fleur de Sel	6,50
Salade César 	
mit Huhn	8,00
mit gebratenen Garnelen	12,50
	18,00
Pikantes Rindertatar	
mit Wachtelspiegelei & geröstetem Brot	18,00/ 25,00
Feine Kalbsfrikadelle	
Kartoffel- Gurken- Salat / Röstzwiebeln / Senf	14,00
Kleiner BANK Burger	
Sylter Gallowayrind / Zwiebeln / Kräutersalat / Tomate / Käse / Limettencrème	7,00
mit Frites	9,50
Lammbratwurst /	
Avocado-Mangosalat/ Ras El Hanout Crème/ Pita	16,00
Currywurst »Original«	5,50
Frites mit Mayonnaise	3,50
Frites mit Parmesan & Mayonnaise	3,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen /	
Buttermilch / Heidelbeere	14,00
Assiette des Fromages	
Französische Käseauswahl mit Feigensenf	
klein	12,00
groß	18,00



SUMMER SPECIAL

Surf´n Turf Burger

Husumer Weideochse meets Lobster / Brioche /
Krustentiermayo/ Cognaczwiebeln/ Wildkräutersalat

18,00

Frites mit Mayonnaise

3,50

Süßkartoffelpommes

4,50

Orangenblüten Crème Brûlée /

Eisenkrautsorbet / Kumquats

12,00

DRINKS

- BY MARILENA -

* BELVEDERE SPRITZ *

Belvedere Vodka, Lillet blanc, Prosecco,

Thomas Henry Soda water,

Cucumber, Grapefruit zest

13,50

* LAKE BARTEZEK CITRUS FIZZ *

Belvedere Lake Bartezek, Dry Vermouth,

Lime & Lemon zests, Thomas Henry Tonic Water,

Thomas Henry Soda water

13,50

* BARREL AGED NEGRONI SOUR *

Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari,

Lemon, Sugar

14,00

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi

mit Sesamvinaigrette & Wasabigurken

17,00 / 28,00

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln / Gurkensalat

24,00

Avocadosalat »Die Bank«

Sojamayo / Frühlauch/ Radieschen /

13,00

MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

18,00

MIT Tataki vom Rind

16,00

Steak Frites vom Weideochsen

mit Bohnen, Pommes Frites & Sauce Béarnaise

27,50

»Time to drink champagne & dance on the table«



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



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

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

DIE BANK

BARFOOD

EASY BANKING

Pimientos de Padrón 	
fried in olive oil / Fleur de Sel	6,50
Salade César 	8,00
with fried chicken	12,50
with prawns fried in ginger butter	18,00
Spicy beef tatar	
with fried quail egg & roasted bread	18,00/ 25,00
Veal meatball	
potato cucumber salad / fried onion / mustard	14,00
Small BANK Burger	
Sylt Galloway Beef / onions / herb salad / tomato / cheese / lime cream	7,00
with French Fries	9,50
Lamb Sausage /	
salad of avocado & mango/ Ras El Hanout crème/ Pita Bread	16,00
Curry Sausage »Original«	5,50
French Fries with Mayonnaise	3,50
French Fries with Parmesan & Mayonnaise	3,50
Hot chocolate cake /	
butter milk / blueberry	14,00
Assiette des Fromages	
French selection of cheese with fig mustard	
small	12,00
large	18,00



SUMMER SPECIAL

Surf´n Turf Burger	
Husum ox meets Lobster / Brioche / seafood mustard / cognac onions / herb salad	18,00
French Fries with Mayonnaise	3,50
Sweat potatoe Fries	4,50
Orange blossom Crème Brûlée /	
verbena sorbet / kumquats	12,00

DRINKS

- BY MARILENA -

* BELVEDERE SPRITZ *	
Belvedere Vodka, Lillet blanc, Prosecco, Thomas Henry Soda water, Cucumber, Grapefruit zest	13,50
* LAKE BARTEZEK CITRUS FIZZ *	
Belvedere Lake Bartezek, Dry Vermouth, Lime & Lemon zests, Thomas Henry Tonic Water, Thomas Henry Soda water	13,50
* BARREL AGED NEGRONI SOUR *	
Tanqueray Gin, Antica Formula, Campari, Lemon, Sugar	14,00

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
Wiener Schnitzel	
fried potatoes / cucumber salad	24,00
Steak Frites of willow ox	
with beans, french fries & sauce bearnaise	27,50

»Time to drink champagne & dance on the table«



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



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

- All prices in Euro include 19% VAT. -