

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

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

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 21. JUNI - 27. JUNI 2018

DONNERSTAG

Tatar vom Tuna /
Sesam / Avocado / Wasabi / Limette

Scholle »Finkenwerder« /
Speckstippe / Kartoffelstampf

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Insalata di Campo /
Ziegenkäse / Tiroler Speck / Honig / Walnuss

Auf der Haut gebratener Zander /
Rote Beete / Fregola Sarda / Beurre blanc

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Lachstatar /
Kapern-Limetten-Sud / Schmand / Radicchio

Kalbsrahmgeschnetzeltes /
Berner Rösti / Bunte Möhren

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Vitello Tonnato »Die Bank« /
Kapern / Limetten / Tomaten

Mediterranes Gemüse /
Pappardelle / Olivenöl / Alter Parmesan

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Gebeizter Saibling /
Orange / Chicorée / Buchenpilze

Gebratener Lammrücken /
Gremolata / Ratatouille-Risotto

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MITTWOCH

Salad Nicoise /
Tuna / Grüne Bohnen / Onsen Ei / Rote Zwiebeln

Kalbsfrikadelle /
Kartoffel-Röstzwiebel-Püree / Schmorgurken

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

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

WEISSWEIN

2015

Chardonnay Twin Oaks

Robert Mondavi, Kalifornien

0,2 L 10,00

0,75 L 37,00

2017

Weißburgunder

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

0,1L 6,00

0,2L 11,50

0,75L 39,00

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

0,75L 34,00

1,5 L 69,00

AUS DEM ROTWEINTRESOR

2011

Shiraz

Rolling, Central Ranges Australien

0,2L 10,00

0,75L 38,00

2015

Izadi Crianza

Bodegas Izadi, Rioja

0,1L 6,50

0,2L 12,00

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 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

LUNCH MENU

DIE BANK SCHALTERPAUSE

MEALS JUNE 21ST – JUNE 27TH

THURSDAY

Tartar of tuna /
sesame / avocado / wasabi / lime

Plaice »Finkenwerder« /
bacon / mashed potatoes

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

FRIDAY

Insalata di Campo /
goat cheese / smoked bacon / honey / walnut

Zander / Beetroot /
Fregola Sarda / Beurre blanc

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

SATURDAY

Tartar of salmon /
caper lime sauce / sour cream / radicchio

Veal stew /
hash browns / carrots

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Vitello Tonnato »Die Bank« /
capers / lime / tomatoes

Mediterranean vegetables /
Pappardelle / olive oil / old Parmesan

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

TUESDAY

Marinated char /
orange / chicory / mushrooms

Roasted rack of lamb /
gremolata / ratatouille risotto

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

WEDNESDAY

Salad Nicoise /
tuna / green beans / Onsen egg / red onions

Veal meatball / mash of potatoes and roasted onions /
stewed cucumbers

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

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

WHITE WINES

2015

Chardonnay Twin Oaks

Robert Mondavi, Kalifornien

0,2 L 10,00

0,75 L 37,00

2017

Weißburgunder

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

0,1L 6,00

0,2L 11,50

0,75L 39,00

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

0,75L 34,00

1,5 L 69,00

FROM THE RED WINE VAULT

2011

Shiraz

Rolling, Central Ranges Australien

0,2L 10,00

0,75L 38,00

2015

Izadi Crianza

Bodegas Izadi, Rioja

0,1L 6,50

0,2L 12,00

2015

Zweigelt

Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich

0,75L 38,00

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