


DIE BANK

SPEISEKARTE

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi
Sesamvinaigrette / Wasabigurken
17,50 / 28,50

Avocadosalat »Die Bank«  
Sojamayo / Frühllauch / Radieschen
14,50 / 19,50

MIT Tataki vom Rind 18,00 / 25,00
MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen 20,50 / 26,50

Caesar Salad  
Römersalatherzen / Senfdressing / Kapern / Croûtons
12,50 / 18,50

MIT gebratenem Maishuhn 19,50 / 25,50
MIT Räucherlachs 19,50 / 25,50

Pikantes Rindertatar
Wachtelspiegelei / geröstetem Brot
120GR 19,50 / 220GR 26,50
MIT Ossetra Kaviar à 15g + 36,00

Steak Frites vom Weideochsen
Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise
29,00

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren
26,00



SPARGELZEIT

Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann /
Kräuterkartoffeln


ZUR WAHL MIT
Hollandaise oder Nussbutter
26,00

ZUSÄTZLICH MIT

kleinem Wiener Schnitzel

ODER geräuchertem Schottland Lachs

ODER geräuchertem Schinken der Schinkenmanufaktur Basedahl
36,00

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!

VORSPEISEN

Salat von Melone & Schafskäse 
Fenchel / Blutampfer / Reiscrème / Limonen-Chili Vinaigrette 14,00

Pastrami /
Avocado / geräucherte Eigelbcreme / Mixed Pickles / Brioche / Gartenkresse 15,00

Ceviche vom Schwertfisch 
Gurke / Staudensellerie / Wakame Algen / Koriander / Limette / gebrannter Mais 16,00

Geflämmtes Carpaccio vom Husumer Rind /
Chutney von roten Zwiebeln & Feige / Trevisano / Pecorino / Olivenöl-Mayonnaise 17,00

Gurkensalat »Die Bank«  7,00

DIE BANK PRIVATE BANKING - Catering & Events nach Maß - individuell & kreativ! Sprechen Sie uns an!

PASTA & SUPPEN

Hummerschaumsuppe /
Hummer Dim Sum / Yuzu / Shiitake / Karotte / Zuckererbse / asiatische Gewürze 13,00

Spargelcremesuppe 
Brioche Croûtons / grüner Spargelsalat 12,00

Petersilien Gnocchi 
Vierländer Tomate / Kapernsud / Pinienkerne / Stracciata 16,00/ 23,00

Paprika Risotto /
Chorizo / frische Erbsen / geschmorter Römersalat 18,00 / 25,00

LAND & MEER

Filet vom Adlerfisch /
Honig-Sesam Lack / Teriyaki / Süßkartoffel /
gegrillter Senfkohl / süß-saurer Rettich / Ingwerschaum 27,00

Filet vom Loup de Mer 
französischer Fischeud / Wurzelgemüse / Pommes Carée / Apfel-Fenchelsalat 32,00

Kotelette vom Iberico Schwein /
weiße Bohnen / Bohnensalat / Fenchel / Zitronenthymian 31,00

Kalbsleber „Stroganoff“ /
Rote Bete / hausgemachte Gewürzgurke / Wiesenchampignons /
Rahmwirsing/ Kartoffel-Nussbutterpüree / Röstzwiebeln 26,00

CHATEAUBRIAND VOM HUSUMER RIND FÜR 2
Pinienkern-Spinat / frittierte Bohnen / Süßkartoffel Pommes / Trüffel Hollandaise 70,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard -

DIE BANK

ABENDKARTE

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!

»Never trust a woman or an automatic pistol.«
John Dillinger

ABENDMENÜ

Gruß aus der Küche

Grüner Spargel

Avocado / Erdbeere / Zitronenthymian /
Serrano Schinken

16,00

Zitronen-Oliven Risotto

Jakobsmuschel / mariniertes Spargel /
Parmesanluft

22,00

Brust vom KIKOK Huhn

Sesam Spargel / Mais / Miso / Kopfsalat

30,00

Rhabarbertörtchen

Holunderblüte / Sauerrahm / Mandel

14,00

ODER

Ziegenkäse Crème Brûlée

Rote Zwiebel / Rosmarin / Honig

13,00

4 GANG MENÜ

69,00

DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet & Rahm Eis /

pro Kugel 3,50
mit frischen Erdbeeren + 8,50

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /

frische Erdbeeren / Minz Eis 13,00

Rhabarbertörtchen /

Holunderblüte / Sauerrahm / Mandel 14,00

Halbflüssiger Schokokuchen /

Rote Grütze / Vanille Eis 14,00

Ziegenkäse Crème Brûlée /

Rote Zwiebel / Rosmarin / Honig 13,00

Käseauswahl /

der Rohmilch-Käserei »Backensholz« Nordfriesland / Quittensenf 13,00 / 19,00

DESSERTWEIN

2015 Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland

5cl 6,00

2009 Banyuls Grand Cru, Parcé Frères

5cl 6,90

2015 Riesling Auslese »Volkacher Ratsherr«, Weingut Max Müller

5cl 9,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Ress, Rheingau

10cl Tube 36,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Balthasar Ress, Rheingau

10cl Tube 79,00

2012 Riesling Eiswein »168°«, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,375L 99,00

1999 Sauternes Cru Barréjats

0,5L 120,00

1989 Beerenauslese Kreuznacher Paradies, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,75L 129,00

2008 Mufatto della Sala

Antinori, Umbrien
0,5L 119,00

PORTWEIN

2009 Fonseca Porto -unfiltered- Late Bottle Vintage

5cl 7,00

Graham's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl 8,00

2007 Taylor's 325 Anniversary Reserve Tawny

5cl 13,90

0,75L 179,00

2013 Taylor's Late Bottled Vintage

5cl 6,90

0,75L 89,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!



- Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard -

DIE BANK


MENU

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi
sesame vinaigrette / wasabi cucumber
17,50 / 28,50

Avocado salad »BANK STYLE«  
soy mayonnaise / leek / radish
14,50 / 19,50

WITH Tataki of beef 18,00 / 25,00
WITH in ginger butter fried prawns 20,50 / 26,50

Caesar salad  
lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons
12,50 / 18,50

WITH fried chicken 19,50 / 25,50
WITH smoked salmon 19,50 / 25,50

Spicy Beef Tartar
fried quail egg / roasted bread
120GR 19,50 / 220GR 26,50
WITH Ossetra Caviar à 15g + 36,00

Steak Frites of Beef
with beans, french fries & sauce bearnaise
29,00

»Wiener Schnitzel«
fried potatoes / cucumber salad / cranberries
26,00



TIME FOR ASPARGUS

White Asparagus /
potatoes with herbs

AT YOUR CHOISE WITH
Hollandaise or melted butter
26,00

WITH
a small »Wiener Schnitzel«
OR smoked scotland salmon
OR smoked ham of Schinkenmanufaktur Basedahl
36,00

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!

STARTERS

Salad of melon & sheep cheese / 
fennel / sorrel / rice cream / lime-chili vinaigrette 14,00

Pastrami /
Avocado / smoked yolk cream / mixes pickles / brioche / cress 15,00

Ceviche of swordfish / 
cucumber / celery / sea weed / coriander / lime / corn 16,00

Flamed carpaccio of beef /
chutney of red onions & fig / leaf chicory / Pecorino / olive oil mayonnaise 17,00

Cucumber salad »Die Bank« 7,00

DIE BANK PRIVATE BANKING - CATERING & EVENTS Individual concepts and solutions with a high level of creativity!

PASTA & SOUPS

Creamy lobster soup /
asian spices / lobster dim sum / yuzu / shiitake mushrooms / carrots / mangetout pea 13,00

Asparagus cream soup / 
Brioche croutons / green asparagus salad 12,00

Parsley Gnocchi / 
tomatoes / caper sauce / pine nuts / Stracciata 16,00/ 23,00

Pepper Risotto /
Chorizo / peas / braised lettuce 18,00 / 25,00

LAND & SEA

Fillet of stone bass /
honey-sesame glaze / Teriyaki / sweet potato /
grilled chard / sweet sour radish / ginger foam 27,00

Fillet of sea bass / 
French fish sauce / root vegetables / Pommes Carée / apple-fennel salad 32,00

Iberico pork chop /
white beans / bean salad / fennel / lemon thyme 31,00

Calf liver »Stroganoff« /
beetroot / pickled cucumber / mushrooms /
creamy savoy cabbage / potato-nut butter puree / roasted onions 26,00

CHATEAUBRIAND OF HUSUM BEEF FOR 2 /
spinach with pine nuts / fried beans / sweet potato fries / Sauce Hollandaise with truffle 70,00

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR DETAILS ON ADDITIVES AND ALLERGENS

All prices are given in Euro & include VAT by 19 %. Payment accepted in cash as well as EC, Visa, Maestro or Mastercard

DIE BANK

DINNER

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!**

»Never trust a woman or an automatic pistol.«

John Dillinger

MENU

Amuse Gueule

Green asparagus

avocado / strawberry / lemon thyme /

Serrano ham

16,00

Lemon-olive risotto

scallop / marinated asparagus /

Parmesan foam

22,00

Breast of KIKOK chicken

sesame asparagus / corn / miso / lettuce

30,00

Rhubarb tarte

elderflower / sour cream / almond

14,00

OR

Goat cheese Crème Brûlée

red onions / rosemary / honey

13,00

4 COURSE MENU

69,00

DESSERT & CHEESE

Homemade sorbet & ice cream /

per scoop 3,50

with strawberries + 8,50

Vanilla Crème Brûlée /

fresh strawberries / peppermint ice cream 13,00

Rhubarb tarte /

elderflower / sour cream / almond 14,00

Hot chocolate cake /

red fruit jelly / vanilla ice cream 14,00

Goat cheese Crème Brûlée /

red onions / rosemary / honey 13,00

Selection of cheese /

of the Cheese Manufactory »Backensholz« Nordfriesland / quince mustard 13,00 / 19,00

DESSERT WINE

2015 Sämling Spätlese, Weingut Salzl, Burgenland

5cl 6,00

2009 Banyuls Grand Cru, Parcé Frères

5cl 6,90

2015 Riesling Auslese »Volkacher Ratsherr«, Weingut Max Müller

5cl 9,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Beerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau

10cl Tube 36,00

2003 Hattenheim Nussbrunnen Riesling Trockenbeerenauslese, Weingut Balthasar Röss, Rheingau

10cl Tube 79,00

2012 Riesling Eiswein »168°«, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,375L 99,00

1999 Sauternes Cru Barréjats

0,5L 120,00

1989 Beerenauslese Kreuznacher Paradies, Weingut Korrell Johanneshof, Nahe

0,75L 129,00

2008 Mufatto della Sala

Antinori, Umbrien

0,5L 119,00

PORT WINE

2009 Fonseca Porto –unfiltered– Late Bottle Vintage

5cl 7,00

Graham's Port, 10 Year Old Tawny Port

5cl 8,00

2007 Taylor's 325 Anniversary Reserve Tawny

5cl 13,90

0,75L 179,00

2013 Taylor's Late Bottled Vintage

5cl 6,90

0,75L 89,00

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR DETAILS ON ADDITIVES AND ALLERGENS

All prices are given in Euro & include VAT by 19 %. Payment accepted in cash as well as EC, Visa, Maestro or Mastercard