



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

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

23. MAI BIS 29. MAI

DONNERSTAG

Carpaccio vom Husumer Weiderind /
Trüffelcrème / Rucola / Kirschtomaten / Parmesan

Fischfrikadelle / Kartoffel-Gurkensalat /
Zitronen-Dill Mayonnaise / Röstzwiebeln

Dessert des Tages

-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Spinatsalat / Honigmelone /
krosser Speck / Aceto Balsamico

Züricher Kalbsgeschnetzeltes /
Karotten-Zuckerschotengemüse /
Kartoffel-Schnittlauchstampf / Wiesenchampignons

Dessert des Tages

-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Rinderkraufbrühe / Wurzelgemüse / Grießnocken

Ochsenbackensugo / gerösteter Blumenkohl /
Spinat / Pappardelle

Dessert des Tages

-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Spargelsalat / Holunder / Erdbeeren /
Tomate / Wildkräuter

Rindersautèe / Erbsen-Bärlauchgemüse /
Olivenrisotto / geschmorter Römersalat

Dessert des Tages

-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Erdbeer-Gazpacho / Schmand / Minze / Croûtons

Kalbsfrikadelle / Spargelragout /
Pommes Carrée / Madeira Schaum

Dessert des Tages

-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MITTWOCH

Feldsalat / Rote Bete / Ziegenkäse /
Himbeere / Walnuß

Flanke vom Husumer Rind / Speckbohnen /
cremige Polenta / Thymianjus

Dessert des Tages

-Bitte fragen Sie unseren netten Service

2 GANG MENU 23,90
3 GANG MENU 29,90

FRISCH GEPRESST



Orange

Orange / Grapefruit

Karotte / Ingwer

Karotte / Apfel / Ingwer

0,2L 5,90



DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet & Rahm Eis /
pro Kugel

mit frischen Erdbeeren 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

WEISSWEIN

2017
Chardonnay Reserve
Haras de Pirque, Chile

0,2 L 10,90

0,75 L 38,00

2017
Riesling »Die Bank«
Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,2L 9,90

0,75L 37,00

2017
Weißburgunder
Weingut Battenfeld-Spanier, Pfalz

0,75 L 39,00

2017
Rivaner »Spur der Steine«
Weingut Fogt, Rheinhessen

0,75L 38,00

2018
Sauv. Blanc & Chardonnay »Carlotta«
Domaine des Féraud, Frankreich -Provence

0,2 L 9,90

0,75L 37,00

ROSÉ

2016
Gris Blanc
Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon

0,2L 9,90

1,5 L 70,00

ROTWEIN

2015
Rioja »Fabulas«
Crianza, Bodegas Larchago / Spanien

0,2L 12,00

0,75 L 42,00

2017
Primitivo »Ettore«
Marchesi Antinori, Italien-Apulien

0,1L 6,00

0,2L 11,50

0,75 L 39,00

2015
Zweigelt
Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich

0,75L 39,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICE TEAM 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

LUNCH MENU

DIE BANK

SCHALTERPAUSE

MEALS MAY 23RD - MAY 29TH

THURSDAY

Carpaccio of beef / truffle cream /
rocket salad / tomatoes / Parmesan

Fishburger / potato-cucumber salad /
lemon-dill mayonnaise / roasted onions

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

FRIDAY

Spinach salad / melon / crispy bacon / balsamic

»Züricher Kalbsgeschnetzeltes« /
carrot-snow pea vegetables /
mashed potatoes with chives / mushrooms

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

SATURDAY

Beef broth / root vegetables / semolina dumpling

Ragout of ox cheek / roasted cauliflower /
spinach / Pappardelle

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

MONDAY

Asparagus salad / elderflower /
strawberry / tomato / herbs

Slices of beef / peas with wild garlic /
olive risotto / braised lettuce

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

TUESDAY

Strawberry Gazpacho / sour cream /
peppermint / croûtons

Meatloaf of veal / asparagus ragout /
Pommes Carrée / Madeira foam

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

WEDNESDAY

Lamb's lettuce / beetroot / goat cheese /
raspberry / walnut

Flanksteak of beef / beans with bacon /
Polenta / thyme jus

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

2 COURSE MENU 23,90

3 COURSE MENU 29,90

FRESH JUICES



Orange

Orange / Grapefruit

Carrot / Ginger

Carrot / Apple / Ginger

0,2L 5,90



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

WHITE WINES

2017

Chardonnay Reserve

Haras de Pirque, Chile

0,2 L 10,90

0,75 L 38,00

2017

Riesling »Die Bank«

Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,2L 9,90

0,75L 37,00

2017

Weißburgunder

Weingut Battenfeld-Spanier, Pfalz

0,75 L 39,00

2017

Rivaner »Spur der Steine«

Weingut Fögt, Rheinhessen

0,75L 38,00

2018

Sauv. Blanc & Chardonnay »Carlotta«

Domaine des Féraud, Frankreich - Provence

0,2 L 9,90

0,75L 37,00

ROSÉ

2016

Gris Blanc

Gérard Bertrand, Languedoc Roussillon

0,2L 9,90

1,5 L 70,00

RED WINES

2015

Rioja »Fabulas«

Crianza, Bodegas Larchago / Spanien

0,2L 12,00

0,75 L 42,00

2017

Primitivo »Ettore«

Marchesi Antinori, Italien-Apulien

0,1L 6,00

0,2L 11,50

0,75 L 39,00

2015

Zweigelt

Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich

0,75L 39,00

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