

# DIE BANK

## ABENDKARTE

### VORSPEISEN

<b>Salat von der Beete &amp; Spinat</b> Waldbeeren / Frischkäse / Walnüsse .....	16,00
<b>Lauwarmes Filet von der Fjordforelle</b> süß-saure Linsenvinaigrette / Radieschen / feiner Frisee / Meerrettich .....	18,00
<b>Geflammtes Carpaccio vom Loup de Mer</b> provenzalische Würze & Gemüse / pikanter Cous Cous .....	19,00
<b>Tatar vom Holsteiner Kalb</b> karamellisierter Ziegenkäse / gebratene Jakobsmuscheln / geschmorte Schalotten .....	20,00

### SUPPE, PASTA & ZWISCHENGERICHTE

<b>Crèmesuppe von der Olivetti Tomate</b> Parmesanschaum / Basilikumpesto / Knoblauch-Croûtons .....	11,00
<b>Zitronengras-Kokosnuss-Süppchen</b> Ananas / Garnele .....	12,00
<b>Mascarpone-Bärlauch-Ravioli</b> geschmolzene Strauchtomaten / mariniertes Rucola / alter Parmesan / Balsamico .....	16,00/24,00

### FISCH & FLEISCH

<b>Gegrilltes Filet vom Heilbutt</b> schwarzes Risotto / weißer Tomaten-Schaum / Fenchel / Limettenchutney .....	32,00
<b>In Aromaten gebratener Seeteufel</b> leichte Senfsaatsauce / geschmorter Butterspitzkohl / Kartoffelmousseline .....	33,00
<b>Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn</b> Mandelspinat / Salbei-Gnocchi / Zitronenjus .....	29,00
<b>Geschmorte Lammschulter</b> Gremolata / Schnippel-Bohneneintopf / Kartoffel .....	30,00
<b>Rosa gebratenes Kalbskotelette</b> Chorizojus / Spitzpaprika / Mais / Zwiebel mal zwei .....	35,00

»Geld allein macht nicht glücklich,  
aber es ist besser, in einem Taxi  
zu weinen als in der Strassenbahn.«

Marcel Reich-Ranicki

### DIE BANK SPARGELKARTE

**Grün-weißer Spargelsalat**  
Erdbeeren / Zitronenmelisse / Sauce Hollandaise

16,00

**Ligiertes Spargelsüppchen**

9,00

**Frischer Heidespargel**  
Bio Kartoffeln /  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

28,00

**Kleines Wiener Schnitzel**

oder

**gebratene Garnelen**

oder

**Katenschinken**

oder

**gekochter Wacholderschinken**

12,00

### DIE BANK KLASSIKER

**Tunasashimi**  
Sesamvinaigrette / Wasabigurken

17,00 / 28,00

**Pikantes Rindertatar**  
Wachtelspiegelei / geröstetem Brot

18,00 / 25,00

**Steak Frites vom Weideochsen**  
Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise

27,50

# DIE BANK

## ABENDKARTE

### MENÜ

#### Lauwarmes Filet von der Fjordforelle

süß-saure Linsenvinaigrette / Radieschen /  
feiner Frisée / Meerrettich  
18,00

#### Confierte Jakobsmuschel

Blumenkohl mal zwei / junger Spinat /  
Kokosnussmilch  
19,00

#### Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn

Mandelspinat / Salbei-Gnocchi / Zitronenjus  
29,00

#### »Frühlingszauber«

Rhabarber / Holunderblüte / Mascarpone  
13,00

65,00 PRO PERSON

### KÄSE

Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken ..... ab 12,00

### DIE BANK KÜCHE

Montag bis Samstag 12:00 Uhr – 22:30 Uhr  
Sonntag Ruhetag

### DESSERT

#### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Mango süß-sauer / Kokosnusseis ..... 14,00

#### Tarte Tatin

Vanilleeis / Sauce ..... 12,00

#### Valrhona »Orelys«

Lakritz / Macadamianuss / Himbeer ..... 13,00

#### »Frühlingszauber«

Rhabarber / Holunderblüte / Mascarpone ..... 13,00

### DESSERTWEINE

2009

#### Braconnier Sauternes

5cl ..... 7,00

2006

#### Riesling Spätlese

August Kessler, Rheingau  
5cl ..... 5,50

2012

#### Riesling Eiswein »168°«

Weingut Korrell Johanneshof, Nahe  
0,375L ..... 99,00

2006

#### Riesling Beerenauslese

Wehlener Sonnenuhr, Wegeler, Rheingau  
0,375L ..... 120,00

2002

#### Oestricher Lehnchen Riesling Spätlese

Weingut Wegeler, Rheingau  
0,75L ..... 49,00

2011

#### X-periment Liqueur-Wein

Ökonomierat Rebholz  
0,5L ..... 79,00

2008

#### Mufatto della Sala

Antinori, Umbrien  
0,5L ..... 119,00

#### Taylor's Port

10 Year Old Tawny Port  
5cl ..... 6,50

20 Year Old Tawny Port  
5cl ..... 10,50

2011

#### Fonseca

Vintage Port  
0,375L ..... 89,00

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