

DIE BANK

ABENDKARTE

VORSPEISEN

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

SUPPE, PASTA & ZWISCHENGERICHTE

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

FISCH & FLEISCH

Gegrilltes Filet vom Heilbutt schwarzes Risotto / weißer Tomaten-Schaum / Fenchel / Limettenchutney	32,00
In Aromaten gebratener Seeteufel leichte Senfsaatsauce / geschmorte Butterspitzkohl / Kartoffelmousseline	33,00
Saltimbocca vom Schwarzfederhuhn Mandelspinat / Salbei-Gnocchi / Zitronenjus	29,00
Geschmorte Lammschulter Gremolata / Schnippel-Bohneneintopf / Kartoffel	30,00
Rosa gebratenes Kalbskotelette 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. -