

DIE BANK

TAGESKARTE

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
mit Sesamvinaigrette & Wasabigurken
17,00 / 28,00

Pikantes Rindertatar
mit Wachtelspiegelei & geröstetem Brot
18,00 / 25,00

Steak Frites Vom Weideochsen
mit Bohnen, Pommes Frites & Sauce Bearnaise
27,50

EMPFEHLUNG

Frisch Gepresste Säfte:
Apfel-Karotte-Ingwer, Orangekarotte,
Grapefruit, Karotte, Orange Catalunya

0,2L 5,50

VORSPEISEN

Thunfischtatar
gegrillte Avocado / Gurke / Wassermelone /
Limettenmayonaise 15,00

Carpaccio vom geräuchertem Lachs
gebackenes Bio-Ei / Schnittlauch-Apfelvinaigrette /
Feldsalat / Meerrettich 14,00

Wiener Backhändl
Kopfsalat / Zitrone / Kartoffelstroh / Petersilie 13,00

Wildkräutersalat
Ziegenkäse / Traube / Staudensellerie / Haselnuss /
Granatapfelvinaigrette 11,00

Gurkensalat »Die Bank« 8,50

SUPPE, PASTA & VEGETARISCH

Cremige Kartoffelsuppe
Bohnenkraut-Pesto / Speck-Croûtons 9,00

Grünes Currysüppchen
Erdnuss / Lammspieß 10,00

Risotto Milanese
Zucchini-Pistou / Alter Parmesan / Basilikum 13,00 / 21,00

Thunfischbolognese
Blattspinat / Tagliatelle / Olive / Kapern 14,00 / 22,00

PRIVATE BANKING CATERING

Enjoy DIE BANK at home!
www.diebank-catering.de

FISCH & FLEISCH

Teriyaki Lachs
Wok-Gemüse / Süßkartoffelcrème / Koriander / Sesam / Kokos 23,00

Steinbeisserfilet
Champagnerkraut / Kartoffelpüree / Weißweibutter 21,00

Loup de Mer
Ratatouille / Parmesan-Gnocchi / mariniertes Fenchel 26,00

Kalbsfrikadelle »Die Bank«
Vichy-Karotten / Erbsen / Wiesenchampignons / Sherry-Zwiebeln / Kräuterspätzle 17,00

Lammbratwurst
pikanter Couscous / Paprikagemüse / Auberginenchips / Gewürzjogurt 22,00

Gesottener Kalbstafelspitz
Bouilliongemüse / Meerrettich 21,00

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

SPEISEN 20. APR – 26. APR 2017

DONNERSTAG

Tatar vom Schottischen Label Rouge Lachs / Feldsalat /
Kartoffelrösti / Sauerrahm

Sous vide gegartes Steak vom Limburger
Klosterschwein / Szegediner Kraut / Majorankartoffeln

Topfenknödel / Rhabarber Ragout / Vanilleeis

FREITAG

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken / Rote Beete /
Trüffelcreme / Kräutersalat

Geschmorte Ochsenbacke /
Speck-Kartoffelmousseline / zweierlei vom Lauch

Gebackenes Himbeerparfait

SAMSTAG

In Aromaten gebratene Garnelen / Blumenkohl /
Granatapfel

Rindergulasch / Kräuterspätzle / Karotten /
Wiesenchampignon

Zweierlei von der Zwetschge / Sorbet & Strudel

MONTAG

Rosa gebratener Rinderrücken / Mixed Pickels /
Sauce Remoulade

In Aromaten gebratene Wildwassergarnelen /
gelbe Rüben-Ingwerpüree / Pak Choi

American Cheesecake mit seinem Eis /
Waldbeerkompott

DIENSTAG

36 Stunden Flanke / Pak Choi / Pilze /
Wasabi-Hollandaise

Sugo von der Ochsenbacke / Pappardelle /
confierte Tomate / Perlzwiebeln

Sylter Rote Grütze / Vanillesahne

MITTWOCH

Marinierte Ölrauke / Pancetta / Schmorzwiebeln

Asiatisch marinierte & 48 Stunden gegarte Flanke vom
Husumer Weideochsen / Süßkartoffelcrème /
Gemüse aus dem Wok / Koriander-Ingwer-Schaum

Parfait von der Valrhona Edelkuvertüre / Passionsfrucht

2 GANG MENU 23,00

3 GANG MENU 29,00

DIE BANK DRINKS

Veuve Clicquot Champagner

Yellow Label, Brut

0,1L 13,00

Veuve Clicquot Champagner

Brut Rosé

0,1L 15,00

Vio-Bio Schorlen

Rhabarber
schwarze Johannisbeer
Zitrone Limette

0,3L 4,50

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

KÄSE

Auswahl vom Affineur Waltmann, Franken 12,00

AUS DEM ROTWEINTRESOR

2014

Sangiovese

San Leonino, Toskana

0,1L 6,00

0,2L 11,50

2013

Izadi Crianza

Bodegas Izadi, Rioja

0,1L 6,50

0,2L 11,00

ROSÉ

2015

Rosé Climbing Pink

Cumulus Estate Wine, Australia

0,1L 5,20

0,2L 10,00

WEISSWEIN

2013

Chardonnay »La Motte«

Franschoek, Südafrika

0,1L 5,50

0,2L 10,50

2015

Lugana Prestige

Cà Maiol, Lombardei

0,1L 6,50

0,2L 12,00

FLASCHEN WEINEMPFEHLUNG

2014

Weissweincuvée Anette Closheim

Nahe

0,75L 30,00

2013

Rioja

Crianza Covila

0,75L 39,00

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