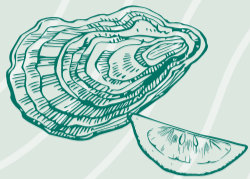


THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN



UNSER KNUSPRICES ÖFFERL-SAUERTEIGBROT

mit Butter und saisonalem Pesto 6

GOLD SELECTION KAVIAR 50G 149
Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis

FINE AUSTER NR. 3
Stück 6,4
1/2 Dutzend 35

ROYAL AUSTER NR. 2
Stück 9,6
1/2 Dutzend 55

GILLARDEAU AUSTER NR. 3
Stück 9,2
1/2 Dutzend 53

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 16
Gruyère Baguette, Thymian

GELBE PAPRIKA CREMESUPPE 18
Madras Curry, Apfel Chutney, gebackene Garnele

HAMACHI CEVICHE 20
Jalapeño Espuma, gegrillter Mais, Fenchel

CROSTINI ✓ 18
Melanzani, Karotten Hummus, Granatapfel

TAFELSPITZ SÜLZE 19
Sauce Tartare, Kräuter Salat, Kernöl Vinaigrette

BURRATINA ✓ 20
Eingelegte Cherry Tomaten, Sesam, Lauch Pesto, Macadamia Togarashi

GRÜNER SPARGEL TEMPURA ✓ 21
Vegane Bärlauch Mayonnaise, Rhabarber, Walnüsse

LEICHT GERÄUCHERTER SEESAIBLING 19
Rote Rüben Sponge, Schwarzwurzel Creme, Rüben & Gin Espuma

PFLÜCKSALAT ✓ 13
Gurke, Tomate, Radieschen, Karotten Ingwer Dressing

TÊTE DE VEAU 22
Gebackener Kalbskopf, Wiener Schnecken, Sauce Romesco, Sriracha Mayonnaise

A. Piesche

ANDY PIESCHE
Chef de Cuisine The Bank



Alle Speisen im Überblick



Geschenkidee

SIGNATURE APERITIF

NEGRONI DI FRAGOLA 17
Blue Gin, Erdbeer Rhabarber Cordial, Gamondi Wermut, Select Bitter, Zitrone

LYCHEE SPRITZ 17
Hendricks Oasium, Lychee Likör, Zitrone, Rose Lemonade, Sparkling Tea

***YUZU** 15
Rick free, Undone Orange Bitter, Yuzu Cordial, Zitrone, Sparkling French Bloom

***SPARKLING TEA** 12
Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

THE BANK KLASSIKER

Das muss man probiert haben

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR
Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfel Brot
100g 29
200g 44

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 39
Petersilien Erdäpfel, Gurken Rahm Salat, Wildpreiselbeeren

MOULES FRITES 29
Weißwein, Schalotten, Knoblauch, Kräuter, Rouille

BOUILLABAISSE VON SÜSSWASSERFISCHEN 39
Zander, Lachsforelle, Krebse, Rouille, Baguette

ROSSINI BURGER 36
Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish, Belgische Pommes

Ohne gebratener Gänseleber 27

Quer durch The Bank:

3 Gänge deiner Wahl inkl. Weinbegleitung sowie Wasser & Kaffee für € 140 pro Person.

Kaviar, Omaha Angus Filet und Omaha Striploin mit Aufpreis

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person 7€ Gedeck für Brot, Butter und hausgemachtes Pesto berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. Bitte beachte, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können! Solltest Du Fragen bezüglich Allergene haben, wende Dich bitte an unser Servicepersonal.

CHEFS FAVORITES

CONCHIGLIE PASTA ✓ 26
Morchel Rahm, Bärlauch Espuma

GEGRILLTE MELANZANI AUF LEVANTE BULGUR ✓ 26
Cashew Sesam Creme, Adjika Salsa, Reiscracker

CEBRATENES ZANDERFILET 39
Spitzkraut, Tomaten Salsa, Sauce Vin Blanc

GESCHMORTE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERBRÖSEL 42
Grüner Spargel, Polenta, Kräuterseitling, Thymian Schmorsafterl

US OMAHA STRIPLON 'CAFÉ DE PARIS' 220g 49
Grüne Bohnen, Pommes Allumettes

VOM LAVASTEINGRILL

Serviert mit Pimientos de Padrón und Zwiebel Relish

US OMAHA ANGUS FILET 180g 60

RIBEYE VOM ATTEROX 300g 44

WALDVIERTLER RINDERFILET 200g 46

mit gebratenen Tiger Garnelen, pro Stk 6,5
oder mit gebratener Gänseleber 10

Das perfekte Add-on

AUSGELÖSTES STUBENKÜKEN 29
Marokkanische Zitrone, Chimichurri

BEILAGEN 8

- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Gegrilltes Frühlingsgemüse
- Sautierter Spinat, Pinienkerne
- Pflücksalat, Karotten Ingwer Dressing
- Pimientos de Padrón

SAUCEN 4

- Kalbs Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise
- Café de Paris Butter
- Chimichurri

Unsere geschätzten Partner

Gemüse & Obst Wiesenland / Hye
Erdäpfel Loidolt
Brot Öfferl / Schwarz
Meeresfrüchte Eishken Estate / Transgourmet
Fisch Oberwasser / Rungis / Eishken Estate
Atterox / Kaviar Kate & Kon
Trüffel / Pasta / Oliven Cibus
Käse Maître Antony / Jumi
Rind/Kalb/Geflügel/Lamm ... Eder, Zotter, Wiesbauer, Rungis
Eier Pannatura