

THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN

UNSER KNUSPRIGES ÖFFERL-SAUERTEIGBROT mit Butter und saisonalem Pesto **6**

GOLD SELECTION KAVIAR 50G **125**
Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis

TUNA ROLL **27**
Marinierter Thunfisch, Ponzu, Avocado, Umeboshi, Brioche

MELANZANI CROSTINI ✓ **16**
Hausgemachter Ricotta, Minze, Piment d'Espelette

FINE AUSTER NR. 3
Stück **5,2**
1/2 Duzend **29**

ROYAL AUSTER NR. 2
Stück **8,9**
1/2 Duzend **51**

GILLARDEAU NR. 3
Stück **9**
1/2 Duzend **52**

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE **15**
Gruyère Käse, Thymian

HUMMER CREMESUPPE **19**
Hummer Ravioli, Fenchel Relish

JAKOBSMUSCHELN **39**
Goldrübe, Mango, Caviaroli

CEBEIZTE MAKRELE **17**
Rote Rüben Cannelloni, Balsamico Bianco

ZIEGENKÄSE MILLE FEUILLE ✓ **19**
Ziegenkäse Creme, Birnen Chutney, Pekannüsse

PFLÜCKSALAT ✓ **12**
Gurke, Tomate, Radieschen, Karotten Ingwer Dressing

ENTEN ZIGARRE **16**
Süßkartoffel, Galgant, Koriander, Oliven, Paradeiser-Zwetschken Salsa

SIGNATURE APERITIF

THE BANK SBACLIATO **16**
Erdbeercampari, Schilcher Wermut, Bergamotte, Sparklingtea

YUZU HIGHBALL **17**
Ki No Tea Gin, Sake, Yuzucordial, Grüntee

***UNDONE** **13**
Earl Grey Undone Wermut, Johannisbeersaft, Orgeat, Supasawa, Brombeere

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

THE BANK KLASSIKER

Das muss man probiert haben

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR
Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfelbrot
100g **27**
200g **41**

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN **34**
Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat, Wildpreiselbeeren

MOULES FRITES **27**
Wurzelgemüse, Knoblauch Kräuterbutter, Belgische Pommes

ROSSINI BURGER **34**
Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish, Belgische Pommes

Ohne gebratener Gänseleber **23**

CHEFS FAVORITES

PENNETTE ✓ **38**
Trüffel Butter, Kerbel

KARFIOL STEAK ✓ **24**
Spargel, Gemüse Jus, Mandarinen

GERÄUCHERTE GOLDFORELLE im Ganzen **26**
Sauce Vierge, Apfel, Pinienkerne, Erdäpfel

SEETEUFEL MATELOTE **43**
Lauch, Kräuterseitlinge, Kohlrabi, Austern, Fischbratwurst

MIERAL HUHN 2ERLEI **39**
Geschmorte Karotte, Sellerie, Mu-err Pilze, Szechuan Pfeffer

VOM LAVASTEINGRILL

Unsere Speisen vom Lavasteingrill servieren wir mit Pimientos de Padrón und Zwiebel Relish

OMAHA ANGUS FILET 180g **58**

RIBEYE VOM ATTEROX 300g **39**

WALDVIERTLER RINDERFILET 200g **44**

KALBSKOTELETTE **34**

BEILAGEN **7**

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

SAUCEN **4**

- Portwein Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise
- Grüne Pfeffer Sauce



Alle Speisen im Überblick



Aktuelle Specials

Quer durch The Bank:

3 Gänge deiner Wahl (Kaviar, Jakobsmuscheln und Omaha Angus Filet mit Aufpreis), inkl. Weinbegleitung sowie Wasser & Kaffee für € 140 pro Person.

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person 3€ Gedeck 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.

UNSERERE 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 Maitre Antony / Jumi
Rind, Kalb, Geflügel Wiesbauer, Rungis, Eder
Eier Pannatura

Nadja Ibrahim
NADJA IBRAHIM
Generaldirektorin The Bank

Istvan Törzsök
ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef The Bank