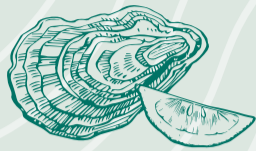


THE BANK

Brasserie & Bar

ZU BEGINN



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

COLD SELECTION KAVIAR 50G **135**
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 NR. 3
Stück **9,2**
1/2 Dutzend **53**

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE **16**
Gruyère Käse, Thymian

VELOUTE VON DER MAISPOULARDE **16**
Wurzelgemüse, Chorizo

HAMACHI CEVICHE **19**
Jalapeño Espuma, Eingelegter Rettich, Pflaume, Maishippen

CROSTINI ✓ **18**
Kürbis, Bröseltopfen, Granatapfelsirup, Minze

PATE EN CROUTE **19**
Huhn, Foie Gras, Lardo, Bio Schwein, Pistazien, Sauce Cumberland, Apfel Sellerie Salat

COLDFORELLE, LEICHT GERÄUCHERT **19**
Hokkaido Kürbis, Senfkaviar, Kernölemulsion, Tapioka

RÜBEN, AUF SALZ GEGART ✓ **16**
Chavroux, Kümmel, Roggen Crumble

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

RÄUCHERAAL & KNUSPRICE BLUNZE **22**
Wiener Miso, Birne, Brioche

SIGNATURE APERITIF

THE BANK NECRONI **17**
Monkey 47 Barrel Cut, Select Aperitivo, Sakura Wermut, Tonkabohnentinktur

BANANACELLO **16**
"Ottocello" Limoncello, Balis Bananensoda

***FRAISE** **15**
Rick Free, Erdbeerpüree, Zitrone, Grapefruit

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

THE BANK KLASSIKER

Das muss man probiert haben

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR
Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfelbrot
100g **29**
200g **44**

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN **37**
Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat, Wildpreiselbeeren

MOULES FRITES **28**
Weißwein, Schalotten, Knoblauch, Kräuter, Rouilles, Belgische Pommes

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

ROSSINI BURGER **35**
Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish, Belgische Pommes

Ohne gebratener Gänseleber **25**

CHEFS FAVORITES

CASARECCE **25**
Eingelegte Zitrone, Pecorini Butter, Petersilien Espuma
mit gebratenen Tiger Garnelen, pro Stk.....**5,5**

SPITZPAPRIKA GEFÜLLT ✓ **24**
Bulgur Kräuterkartoffel, Ratatouille, Paprika Tomaten Sauce

KARPFEN BALLOTINE **28**
Fliederbeeren Sauce, Eingelegte Tomaten, Kartoffel

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN **42**
Kartoffelgratin, Quitte, Bohnen und Speck, Thymian Safterl

VOM LAVASTEINGRILL

Serviert mit Pimientos de Padrón und Zwiebel Relish

OMAHA ANGUS FILET 180g **60**

RIBEYE VOM ATTEROX 300g **42**

WALDVIERTLER RINDERFILET 200g **46**

KALBSKOTELETT **38**

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

Das perfekte Add-on

BEILAGEN **7**

- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Kartoffel Gratin
- Geschmortes Urgemüse
- Sautierter Spinat, Pinienkerne
- Pflücksalat, Karotten Ingwer Dressing

SAUCEN **4**

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

A. Piesche

ANDY PIESCHE
Chef de Cuisine The Bank

Quer durch The Bank:

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

Kaviar, Räucheraal und Omaha Angus Filet 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.

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 Wiesbauer, Rungis, Eder
Eier Pannatura

