

# THE BANK

Brasserie & Bar

SCAN ME!



## ZU BEGINN

### FINE AUSTER NR. 3

Stück .....	5,2
½ Dutzend .....	29

### ROYAL AUSTER NR. 2

Stück .....	8,9
½ Dutzend .....	51

### GILLARDEAU NR. 3

Stück .....	9
½ Dutzend .....	52

### HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar,  
Erdäpfel Brot

100g .....	23	200g .....	38
------------	----	------------	----

### FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE .....

.....	12
-------	----

Gruyère Käse, Thymian

### HUMMER BISQUE .....

.....	19
-------	----

Hummer Ravioli, Fenchel Relish

### PFLÜCKSALAT .....

.....	12
-------	----

✓+ Gurke, Tomate, Radieschen,  
Karotten Ingwer Dressing

### GESCHMORTE RÜBEN .....

.....	14
-------	----

✓ Honeycomb, Stracciatella

### GEBEIZTE LACHSFORELLE .....

.....	22
-------	----

Verjus Apfel, Tapioka, Bergamotte Marmelade

### KÜRBIS CROSTINI .....

.....	16
-------	----

✓ Hausgemachter Ricotta, Minze,  
Piment d' Espelette

### PATE DE CAMPAGNE .....

.....	17
-------	----

Brot, Senf, eingelegtes Gemüse

## SIGNATURE

*Aperitif*

### TOM & SHERRY .....

.....	15
-------	----

Lustau Fino Sherry, Bananenlikör,  
Thomas Henry Dry Tonic

### BOLLINGER ROSÉ .....

.....	28
-------	----

Bollinger, Ay 0,11

### \*SPARKLING TEA .....

.....	12
-------	----

Jasmin, weißer Tee, Darjeeling

*Öfferl Sauerteigbrot*

mit Butter und saisonalem Pesto ..... 5

## Chefs FAVORITES

### WIENER SCHNITZEL

### VOM KALBSRÜCKEN .....

.....	32
-------	----

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat,  
Wildpreiselbeeren

### PENNETTE .....

.....	36
-------	----

✓ Trüffel Butter, Kerbel

### ZANDER .....

.....	29
-------	----

Garnelen, Krabben Sud, geschmorter Lauch,  
Taggiasca Oliven, Schwarze Fregola

### GESCHMORTES HIRSCH SALTIMBOCCA ..

.....	32
-------	----

Geröstete Karfiolcreme, Pancetta, Preiselbeeren

### ROSSINI BURGER .....

.....	34
-------	----

Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish,  
Belgische Pommes

### ohne gebratene Gänseleber .....

.....	23
-------	----

### SELLERIE AUS DEM SALZTEIG .....

.....	21
-------	----

✓+ Barbecue, Röstzwiebelcreme, Buchweizen

### MOULES FRITES .....

.....	27
-------	----

Limetten-Knoblauch Butter, Belgische Pommes

## 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
-------	----

### KALBSKOTELETT .....

.....	29
-------	----

### STUBENKÜKEN AUS DER ROTISSERIE ..

.....	34
-------	----

## BEILAGEN .....

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

## Saucen .....

- Portwein Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise

## Süßes FINALE

### OLI'S LEGENDÄRER SAUERRAHMSCHMARRN

Saisonales Kompott, Heumilch Eis .....	14
--	----

🕒 Zubereitung in etwa 25 Minuten

### GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL ..

.....	8
-------	---

Vanille Sauce, Crème Chantilly

### MILLE FEUILLE .....

.....	10
-------	----

Madagascar Vanille, Saisonale Frucht

### SELEKTION VON HAUSGEMACHTEM EIS UND SORBET .....

.....	11
-------	----

Knusperbrett

### KÄSETELLER 3 / 5 SORTEN .....

.....	16 / 21
-------	---------

Feigensenf, Öfferl Brot

\* ALKOHOLFREI

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

Du liebst vegetarische oder vegane Speisen und bist bislang nicht fündig geworden? Frag unser Servicepersonal nach weiteren fleischlosen Angeboten!

## Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst ..... Wiesenland / Hye / Unfried
  - Erdäpfel ..... Loidolt
  - Brot ..... Öfferl / Schwarz
  - Meeresfrüchte ..... Eishken Estate / Rungis
  - Fische ..... Eishken Estate / Rungis
  - Atterox ..... Kate & Kon
  - Trüffel, Pasta, Oliven ..... Cibus
  - Wild ..... Pannatura
  - Rind, Kalb, Geflügel ..... Wiesbauer/Rungis
- Eder/Zotter

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.

*N. Ibrahim*

**NADJA IBRAHIM**  
Generaldirektorin The Bank

*I. Törzsök*

**ISTVAN TÖRZSÖK**  
Küchenchef The Bank

The Bank Brasserie & Bar

@thebankbrasseriebar