

THE BANK

Brasserie & Bar

PERFEKT ZUM *Teilen*

GOLD SELECTION KAVIAR 50G	125
Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis	
SIZILIANISCHE SARDELLEN	23
Paradeiser Marmelade, Thymian, Zitrus Brösel	
KÜRBIS CROSTINI	16
✓ Hausgemachter Ricotta, Minze, Piment d' Espelette	
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

Öffnerl Sauerteigbrot

mit Butter und saisonalem Pesto 5

ZU BEGINN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	12
Gruyère Käse, Thymian	
HUMMER BISQUE	19
Hummer Ravioli, Fenchel Relish	
PFLÜCKSATAT	12
✓+ Gurke, Tomate, Radieschen, Karotten Ingwer Dressing	
GESCHMORTE RÜBEN	14
✓ Honeycomb, Stracciatella	
CEBEIZTE LACHSFORELLE	22
Verjus Apfel, Tapioka, Bergamotte Marmelade	
TALEGGIO	18
✓ Süß Saure Gurke, Amarettini, Gurken Eis	
PATE DE CAMPAGNE	17
Brot, Senf, eingelegtes Gemüse	
CERÄUCHERTES KALBSZUNGEN CARPACCIO	19
Kapern Rosinen Vinaigrette, Kren, Rucola, Rauchmandeln	

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person €4 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.

SIGNATURE

Aperitif

YUZU	16
Glendalough Rose Gin, Campari, Akashi Tai Yuzu Sake, Zitrone	
TOM & SHERRY	15
Lustau Fino Sherry, Bananenlikör, Thomas Henry Dry Tonic	
*UNDONE	13
Earl Grey Undone Wermut, Johannisbeersaft, Orgeat, Supasawa, Brombeere	
*SPARKLING TEA	12
Jasmin, weißer Tee, Darjeeling	

The Bank KLASSIKER

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar, Erdäpfel Brot

100g 23 200g.....38

WIENER SCHNECKEN19

Hausgemachtes Focaccia, Ochsenchwanz Ragout, Pecorino

ROSSINI BURGER 34

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

ohne gebratene Gänseleber23

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN.....32

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat, Wildpreiselbeeren

MOULES FRITES.....27

Limetten-Knoblauch Butter, Belgische Pommes

NADJA IBRAHIM
Generaldirektorin The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

***ALKOHOLFREI**

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

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

Chefs FAVORITES

PENNETTE	36
✓ Trüffel Butter, Kerbel	
SELLERIE AUS DEM SALZTEIG	21
✓+ Barbecue, Röstzwiebel Creme, Buchweizen	
HEILBUTT	43
Hokkaido Kürbis, Kürbis Granola, Beluga Linsen, Brunnenkresse Velouté	
ZANDER	29
Garnelen, Krabben Sud, geschmorter Lauch, Taggiasca Oliven, Schwarze Fregola	
GESCHMORTES HIRSCH SALTIMBOCCA ..	32
Geröstete Karfiolcreme, Pancetta, Preiselbeeren	

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..... 7

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

Saucen..... 4

- Portwein Jus
- Sauce Béarnaise
- Trüffel Mayonnaise

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Wiesenland / Hye / Unfried
- Erdäpfel..... Loidolt
- Brot..... Öffnerl / 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