

THE BANK

Brasserie & Bar

DESSERT

SAUERRAHMSCHMARRN 12

Heumilcheis, Kompott der Saison

GRAND CRU SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 12

Salzkaramell Eis, Cookie Crumbles

GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL 8

Vanille Sauce, Crème Chantilly

FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON 14

Sorbet der Saison

HAUSGEMACHTE EIS UND SORBET VARIATION 11

Knusperbrett

GRAND CRU SCHOKOLADEN BONBONIERE 13

Pralinen, Trüffel, Schokolade

KLASSIKER

Saisonale EMPFEHLUNG

NUSS NOUGAT SCHAUMKUSS

Marinierte Brombeeren, Rahmeis, karamellisierte Nüsse 11

BAKED ALASKA

Cassis Holunderbeeren Kompott, Meringue, Joghurt 11

MILCHRAHMSTRUDEL

Eingelegte Birnen, Sauce Anglaise 11

KÄSE von Jumi & Maître Antony

3 ODER 5 SORTEN NACH WAHL 15 / 19

Feigensenf, Öfferl Brot

DOLLY Schaf, Weichkäse

TRÜFFEL LA BOUSE Kuh, Weichkäse

FÄSSLI JUNG Ziege, Hartkäse

MÜRGCU Kuh, Blauschimmelkäse

BRILLAT SAVARIN Kuh, Weichkäse

BRIE DE MEAUX Kuh, Weichkäse

COMTÉ RESERVE Kuh, Halbhartkäse

ÉPOISSES Kuh, Rotschmierkäse


OLIVER IVANSCHITS
Chef Pâtissier

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können! Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

 The Bank Brasserie & Bar

 @thebankbrasseriebar