

THE BANK

Brasserie & Bar

DESSERT

Saisonal

Klassiker

GEEISTE PAVLOVA 11

Preiselbeere Himbeere Sorbet, pochierter Pflirsich, Vanille

GEBACKENE CHURROS 11

geschmorte Zwetschke, Joghurt- Eis, Zimt

GRIESS FLAMMERIE 11

Hollerkoch, Cassisschaum, Orangenblüten Eis

HAUSGEMACHTE EIS UND SORBET VARIATION 11

Knusperbrett

SAUERRAHMSCHMARRN 14

Heumilcheis, Kompott der Saison

Signature

GRAND CRU SCHOKOLADEN SOUFFLÉ 12

Salzkaramell, Kakao Crumble, Sauerkirschen

GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL 8

Sauce Anglaise, Crème Chantilly

MILLE FEUILLE 10

Madagascar Vanillecreme, Himbeeren

KÄSE von Lumi & Maître Antony

DOLLY Schaf, Weichkäse

TRÜFFEL LA BOUSE Kuh, Weichkäse

FÄSSLI JUNG Ziege, Hartkäse

MÜRUCU Kuh, Blauschimmelkäse

BRILLAT SAVARIN Kuh, Weichkäse

BRIE DE MEAUX Kuh, Weichkäse

COMTÉ RESERVE Kuh, Halbhartkäse

ÉPOISSES Kuh, Rotschmierkäse

3 ODER 5 SORTEN NACH WAHL 16 / 21

Feigensenf, Öfferl Brot


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