

THE BANK

Brasserie & Bar

PERFEKT ZUM *Teilen*

CEKOCHTE ARTISCHOCKE	16
V+ Safran Sud, Topinambur, Zitrus Dip	
HOKKAIDO KÜRBIS CROSTINI	16
V hausgemachter Ricotta, Minze	
GOLD SELECTION KAVIAR 50G	125
Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis	

FINE AUSTER NR. 3	
Stück	5,2 ½ Dutzend ... 29
ROYAL AUSTER NR. 2	
Stück	8,9 ½ Dutzend ... 51
GILLARDEAU NR. 3	
Stück	9,0 ½ Dutzend ... 52

ZU BEGINN

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Trüffel, konfiertes Eigelb, Senfkaviar
Erdäpfel Brot

100g 23 200g 38

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Gruyère Käse, Thymian

MEDITERRANE FISCHSUPPE

Wolfsbarsch, Muscheln, Knoblauchbrot

PFLÜCKSALAT

V+ Gurke, Tomate, Radieschen
Karotten Ingwer Dressing

GESCHMORTE KAROTTEN

V+ Gegrillter Lauch, Rollgerste, Kumquat Gremolata

KNUSPER CARNELEN AGUACHILLE

Kohlrabi, Gurke, Sesam, Koriander

THUNFISCH TATAR

Ponzu geschmorte Zwiebel, Avocado, Tahoon Kresse

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Wiesenland / Hye / Unfried
- Erdäpfel..... Loidolt
- Brot Öfferl / Schwarz
- Meeresfrüchte ... Eishken Estate / Transgourmet
- Fische.....Eishken Estate
- Rind, Kalb, Lamm Eder
- Bison Oberhuemer
- Atterox Kate & Kon
- Geflügel..... Wech
- Trüffel Cibus
- KäseMaitre Antony / Jumi

Öfferl Sauerteigbrot

mit Butter und saisonalem Pesto 5

SIGNATURE

Aperitif

SCHILLING..... 18,50
Blue Gin, Roter Muskateller, Hollunderlikör

TEA PUNCH..... 16
Brugal Rum, Minztee, Senchatee, Limette

***NOGRONI SBAGLIATO**..... 12
Martini Vibrante, Sanbitter, Sparkling Tea Bla

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

The Bank KLASSIKER

ROSSINI BURGER 34

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

ohne gebratene Gänseleber 23

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART 52

Kapern Zitrus Butter, Petersilie, glasierte Erdäpfel

WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN..... 32

Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat
Wildpreiselbeeren

MOULES FRITES..... 24

MSC Miesmuscheln, grüne Tomatensauce, Chili
Koriander, Belgische Pommes

V VEGETARISCH V+ VEGAN

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

* ALKOHOLFREI

Nadja Ibrahim

NADJA IBRAHIM
Generaldirektorin The Bank

Istvan Törzsök

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

AUS Topf & Ofen

SELLERIE AUS DER SALZKRUSTE 23

V+ rote Rüben Hummus, Kapern Korinthen Jus

WOLFSBARSCH 31

Schwarzwurzel, Miso, Kräuterseitlinge

MEERESFRÜCHTE CATAPLANA 32

Garnelen, Muscheln, Meeresspargel
Cipollini Zwiebel

DONAU LAND LAMMSCHULTER 29

Melanzani Salsa, geröstetes Karfiol Püree
Ziegenkäse Chips

BISON STROGANOFF 36

Pommery Senf Sauce, Waldpilze, Salzgurke
Eiergraupen

Vom LAVASTEINGRILL

OMAHA ANGUS FILET, 180G 52

Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

GEFÜLLTE SUPREME HÜHNERBRUST 23

Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

RIBEYE VOM ATTEROX 300G 39

Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

WALDVIERTLER RINDERFILET 200G 43

Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

CHATEAUBRIAND 500G 98

Für zwei Personen

BEILAGEN 7

- Ofen Süßkartoffel, Gruyere, Feigensenf
- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Urgemüse, Bourbon Ahorn Glasur
- sautierter Spinat, Pinienkernen
- Geröstete Pilze, Piemonteser Haselnüsse
- Pflücksalate, Karotten Ingwer Dressing

Saucen..... 2

- Madeira Jus
- Sauce Béarnaise

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person
€ 3.50 Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklu-
sive aller gesetzlichen Steuern.

Bitte beachte, dass Rechnungen nur tischweise erstellt werden können!

Solltest Du Fragen bezüglich Allergene haben,
wende Dich bitte an unser Servicepersonal.