

# THE BANK

Brasserie & Bar

## DESSERT

Saisonal

Klassiker

### ZITRONENTARTE ..... 11

Lemoncurd, Kataifiteig, Meringue

### GEBACKENE APFELRADLN ..... 11

Zimt, Quitteneis

### TARTUFO ..... 11

Dunkle Schokolade, Cranberry, Mascarpone

### HAUSGEMACHTE EIS UND SORBET VARIATION ..... 11

Knusperbrett

### SAUERRAHMSCHMARRN ..... 16

Heumilcheis, Kompott der Saison

*Signature*

### GRAND CRU SCHOKOLADEN SOUFFLÉ ..... 12

Salzkaramell, Kakao Crumble, Sauerkirschen

### GEZOGENER WIENER APFELSTRUDEL ..... 10

Sauce Anglaise, Crème Chantilly

### MILLE FEUILLE ..... 13

Madagascar Vanillecreme, Himbeeren

## KÄSE von Lumi & Maître Antony

**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

### 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