

THE BANK

Brasserie & Bar

PERFEKT ZUM *Teilen*

HOKKAIDO KÜRBIS CROSTINI 16
V Hausgemachter Ricotta, Minze

COLD SELECTION KAVIAR 50G 125
Crème Fraîche, Schnittlauch, Blinis

AUSTERN DUETT 16
Rüben Vinaigrette, Skyr, Minze

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..... 12
Gruyère Käse, Thymian

BOUILLABAISSE 17
Muscheln, Oktopus, Zitrus Perlen, Meeresspargel

PFLÜCKSALAT 12
V+ Gurke, Tomate, Radieschen
Karotten Ingwer Dressing

KONFIERTER LAUCH 14
V+ Mandelcreme, Amalfi Zitronen, Verbene Sud

OKTOPUS CEVICHE..... 22
Gurke, Koriander, Aji Amarillo, Passionsfrucht

THUNFISCH TATAR..... 23
Ponzu geschmorte Zwiebel, Avocado, Koriander

GEBEIZTE LACHSFORELLE 17
Birnen, Kapern, Rauchmandel, Kohlrabi,
Ghoa Kresse

FOURME D'AMBERT CRÈME BRÛLÉE 19
V Marokkanische Zitronen Salsa, Topinambur, Brioche

Einige unserer PARTNER

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

Öfferl Sauerteigbrot
mit Butter und saisonalem Pesto 5

SIGNATURE

Aperitif

OTTO EXOTIK 16
Otto Raki, Aloha Fassonola,
Thomas Henry Grapefruit Soda

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

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

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

The Bank KLASSIKER

ROSSINI BURGER 34
Rind, Trüffel, Gänseleber, Spinat, Zwiebel Relish
Belgische Pommes

ohne gebratene Gänseleber 23

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN..... 32
Petersilienerdäpfel, Gurken Rahm Salat
Wildpreiselbeeren

SCHOPF STEAK VON DER BOA FARM 26
Schweinenacken, Letscho, Piquillo Salsa,
Trüffel Erdäpfel Espuma

SEEZUNGE NACH MÜLLERIN ART 52
Kapern Zitrus Butter, Petersilie, glasierte Erdäpfel

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

WIRSING ROULADE 21
V+ Bio Getreide, Reismilch, Bohnencreme,
Goji Beeren

PAPPADELLE 21
V Salbei, Waldpilze, Pecorino

HEILBUTT 34
Kürbis Dashi Sud, Shiitake Pilze, Mungbohnen,
Schwarze Aioli, geräucherte Muscheln

GEBACKENES KALBSBRIES..... 29
Blutorangen Beurre Blanc, Romanesco,
Petersilienwurzel

GESCHMORTE RINDBACKERL..... 29
Fregola Sarda, Broccolini, Süßkartoffel, Ricotta

MEERESFRÜCHTE CATAPLANA 32
Garnelen, Muscheln, Meeresspargel,
Cipollini Zwiebel

Vom LAVASTEINGRILL

OMAHA ANGUS FILET, 180G 54
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

HÜHNERBRUST SUPREME 24
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

RIBEYE VOM ATTEROX 300G 39
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

WALDVIERTLER RINDERFILET 200G 44
Pimientos de Padrón, Zwiebel Relish

CHATEAUBRIAND 500G FÜR ZWEI 98
🕒 Zubereitung in etwa 60 Minuten

BEILAGEN 7

- Belgische Pommes, Knoblauch Öl
- Erdäpfel Püree, Trüffel
- Urgemüse, Bourbon Ahorn Glasur
- Sautierter Spinat, Pinienkerne
- Geröstete Pilze, Piemonteser Haselnüsse
- Pflücksalate, Karotten Ingwer Dressing

Saucen..... 4

- Madeira Jus
- Sauce Béarnaise

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person
€ 3.50 Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl.
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.