



DIE BANK

SPEISEKARTE

DIE BANK KLASSIKER

Tunasashimi
Sesamvinaigrette / Wasabigurken
17,50 / 28,50

Avocadosalat »Die Bank« 
Sojamayo / Frühllauch/ Radieschen
14,50 / 19,50
MIT Tataki vom Rind 18,00 / 25,00
MIT in Ingwerbutter gebratenen Garnelen 20,50 / 26,50

Caesar Salad 
Römersalatherzen / Senfdressing / Kapern / Croûtons
12,50 / 18,50
MIT gebratenem Maishuhn 19,50 / 25,50
MIT Räucherlachs 19,50 / 25,50

Pikantes Rindertatar
Wachtelspiegelei / geröstetem Brot
120GR 19,50 / 220GR 26,50

Steak Frites vom Weideochsen
Bohnen / Pommes Frites / Sauce Bearnaise
29,00

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren
26,00



SPARGELZEIT

Weißer Spargel vom Spargelhof Niemann /
Kräuterkartoffeln


ZUR WAHL MIT
Hollandaise oder Nussbutter
26,00

ZUSÄTZLICH MIT
kleinem Wiener Schnitzel
ODER geräuchertem Schottland Lachs
ODER geräuchertem Schinken der Schinkenmanufaktur Basedahl
36,00

EMPFEHLUNG DES TAGES

REGIONAL & SAISONAL

-immer in nicht zu übertreffender Frische & Qualität --
Das funktioniert am Besten dort, wo Luft für Spontanität und Kreativität bleibt.
Was der Hamburger Markt morgens her gibt, endet bei uns noch am gleichen Tag
als kulinarisches Highlight auf unserer Karte.

Unser Service-Team informiert Sie gerne!

VORSPEISEN

Salat von Melone & Schafskäse 
Fenchel / Blutampfer / Reiscrème / Limonen-Chili Vinaigrette 14,00

Pastrami /
Avocado / geräucherte Eigelbcreme / Mixed Pickles / Brioche / Gartenkresse 15,00

Ceviche vom Schwertfisch 
Gurke / Staudensellerie / Wakame Algen / Koriander / Limette / gebrannter Mais 16,00

Geflämmtes Carpaccio vom Husumer Rind /
Chutney von roten Zwiebeln & Feige / Trevisano / Pecorino / Olivenöl-Mayonnaise 17,00

Gurkensalat »Die Bank«  7,00

DIE BANK PRIVATE BANKING - Catering & Events nach Maß - individuell & kreativ! Sprechen Sie uns an!

PASTA & SUPPEN

Hummerschaumsuppe /
Hummer Dim Sum / Yuzu / Shiitake / Karotte / Zuckererbse / asiatische Gewürze 13,00

Spargelcremesuppe 
Brioche Croûtons / grüner Spargelsalat 12,00

Petersilien Gnocchi 
Vierländer Tomate / Kapernsud / Pinienkerne / Stracciata 16,00/ 23,00

Paprika Risotto /
Chorizo / frische Erbsen / geschmorter Römersalat 18,00 / 25,00

LAND & MEER

Filet vom Adlerfisch /
Honig-Sesam Lack / Teriyaki / Süßkartoffel /
gegrillter Senfkohl / süß-saurer Rettich / Ingwerschaum 27,00

Filet vom Loup de Mer 
französischer Fischeud / Wurzelgemüse / Pommes Carée / Apfel-Fenchelsalat 32,00

Kotelette vom Iberico Schwein /
weiße Bohnen / Bohnensalat / Fenchel / Zitronenthymian 31,00

Kalbsleber „Stroganoff“ /
Rote Bete / hausgemachte Gewürzgurke / Wiesenchampignons /
Rahmwirsing/ Kartoffel-Nussbutterpüree / Röstzwiebeln 26,00

CHATEAUBRIAND VOM HUSUMER RIND FÜR 2
Pinienkern-Spinat / frittierte Bohnen / Süßkartoffel Pommes / Trüffel Hollandaise 70,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard -

DIE BANK

TAGESKARTE

DIE BANK SCHALTERPAUSE

13. JUNI BIS 19. JUNI

DONNERSTAG

Feldsalat /
Ziegenkäse / Schinken / confierte Tomate

Lachsfilet / Teriyaki-Lack / Miso-Mayonnaise /
Vichy-Karotten / Wasabi-Kartoffelcrème

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

FREITAG

Kirsch-Gazpacho /
Quinoa / Gartenkresse

Kalbsfrikadelle / Jus / Wiesenchampignons /
Spargelragout / Kartoffelcrème

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

SAMSTAG

Matjestatar /
Pumpnickel / Dillcrème / Rote Bete / Frisée

Ochsenbackensugo /
rote Zwiebeln / Tomate / Pappardelle

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MONTAG

Rucola /
Balsamico-Champignons / Parmesan /
Tomate / Pinienkerne

Gemüsecurry /
Minzjoghurt / Sesamkarotten / Glasnudeln

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

DIENSTAG

Spargelsuppe /
Spargelragout / Croûtons

Rinderfilet-Sauté /
Pfefferkischen-Jus / Lauch-Tomatfondue / Polenta

Dessert des Tages
-Bitte fragen Sie unseren netten Service-

MITTWOCH

*** GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT ***
Wieder geöffnet ab 18.00 Uhr

2 GANG MENU 23,90
3 GANG MENU 29,90

FRISCH GEPRESST



Orange
Orange / Grapefruit
Karotte / Ingwer
Karotte / Apfel / Ingwer
0,2L 5,90



DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet & Rahm Eis /
pro Kugel 3,50
mit frischen Erdbeeren + 8,50

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille /
frische Erdbeeren / Minz Eis 13,00

Rhabarbertörtchen /
Holunderblüte / Sauerrahm / Mandel 14,00

Halbflüssiger Schokokuchen /
Rote Grütze / Vanille Eis 14,00

Ziegenkäse Crème Brûlée /
Rote Zwiebel / Rosmarin / Honig 13,00

Käseauswahl /
der Rohmilch-Käserei »Backensholz« Nordfriesland / Quittensenf 13,00 / 19,00

WEISSWEIN

2017
Chardonnay Reserve
Haras de Pirque, Chile
0,2 L 10,90
0,75 L 38,00

2018
Riesling »Die Bank«
Weingut Wittmann, Rheinhessen
0,2L 10,50
0,75L 38,00
1,5L 79,00

2018
Chardonnay »Großumstädter Hermberg«
Weingut Brücke-Ohl, Deutschland-Hessen
0,75 L 38,00

2017
Rivaner »Spur der Steine«
Weingut Fogt, Rheinhessen
0,75L 38,00

2018
Weißburgunder
Weingut Meiser, Rheinhessen
0,2 L 9,50
0,75L 36,00

ROSÉ

2017
Saignée Rosé »Jedentag«
Weingut Franz Keller, Baden
0,2L 10,90
0,75 L 38,00

ROTWEIN

2015
Rioja »Fabulas«
Crianza, Bodegas Larchago / Spanien
0,2L 12,00
0,75 L 42,00

2017
Primitivo »Ettore«
Marchesi Antinori, Italien-Apulien
0,1L 6,00
0,2L 11,50
0,75 L 39,00

2015
Zweigelt
Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich
0,75L 39,00

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE SEPARAT - UNSER SERVICETEAM BERÄT SIE GERNE!

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard -

DIE BANK



MENU

DIE BANK CLASSICS

Tunasashimi
sesame vinaigrette / wasabi cucumber
17,50 / 28,50

Avocado salad »BANK STYLE«  
soy mayonnaise / leek / radish
14,50 / 19,50

WITH Tataki of beef 18,00 / 25,00
WITH in ginger butter fried prawns 20,50 / 26,50

Caesar salad  
lettuce / mustard vinaigrette / capers / croutons
12,50 / 18,50

WITH fried chicken 19,50 / 25,50
WITH smoked salmon 19,50 / 25,50

Spicy Beef Tartar
fried quail egg / roasted bread
120GR 19,50 / 220GR 26,50

Steak Frites of Beef
with beans, french fries & sauce bearnaise
29,00

»Wiener Schnitzel«
fried potatoes / cucumber salad / cranberries
26,00



TIME FOR ASPARGUS

White Asparagus /
potatoes with herbs

AT YOUR CHOISE WITH
Hollandaise or melted butter
26,00

WITH
a small »Wiener Schnitzel«
OR smoked scotland salmon
OR smoked ham of Schinkenmanufaktur Basedahl
36,00

RECOMMENDATION OF THE DAY

REGIONAL & SEASONAL

always in unrivaled freshness and quality!


This works best where air remains for spontaneity and creativity.
What the Hamburg market gives us in the morning ends on the same day as
a culinary highlight on our menu.

Our service team will be glad to inform you!

STARTERS

Salad of melon & sheep cheese / 
fennel / sorrel / rice cream / lime-chili vinaigrette 14,00

Pastrami /
Avocado / smoked yolk cream / mixes pickles / brioche / cress 15,00

Ceviche of swordfish / 
cucumber / celery / sea weed / coriander / lime / corn 16,00

Flamed carpaccio of beef /
chutney of red onions & fig / leaf chicory/ Pecorino / olive oil mayonnaise 17,00

Cucumber salad »Die Bank« 7,00

DIE BANK PRIVATE BANKING - CATERING & EVENTS Individual concepts and solutions with a high level of creativity!

PASTA & SOUPS

Creamy lobster soup /
asian spices / lobster dim sum / yuzu / shiitake mushrooms / carrots / mangetout pea 13,00

Asparagus cream soup / 
Brioche croutons / green asparagus salad 12,00

Parsley Gnocchi / 
tomatoes / caper sauce / pine nuts / Stracciata 16,00/ 23,00

Pepper Risotto /
Chorizo / peas / braised lettuce 18,00 / 25,00

LAND & SEA

Fillet of stone bass /
honey-sesame glaze / Teriyaki / sweet potato /
grilled chard / sweet sour radish / ginger foam 27,00

Fillet of sea bass / 
French fish sauce / root vegetables / Pommes Carée / apple-fennel salad 32,00

Iberico pork chop /
white beans / bean salad / fennel / lemon thyme 31,00

Calf liver »Stroganoff« /
beetroot / pickled cucumber / mushrooms /
creamy savoy cabbage / potato-nut butter puree / roasted onions 26,00

CHATEAUBRIAND OF HUSUM BEEF FOR 2 /
spinach with pine nuts /fried beans / sweet potato fries / Sauce Hollandaise with truffle 70,00

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR DETAILS ON ADDITIVES AND ALLERGENS

All prices are given in Euro & include VAT by 19 %. Payment accepted in cash as well as EC, Visa, Maestro or Mastercard

DIE BANK

LUNCH MENU

DIE BANK

SCHALTERPAUSE

MEALS JUNE 13TH – JUNE 19TH

THURSDAY

Lamb`s lettuce /
goat cheese / ham / tomato

Fillet of salmon / Teriyaki / Miso mayonnaise /
carrots / mashed potatoes with wasabi

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

FRIDAY

Cherry Gazpacho /
quinoa / cress

Meatloaf of veal /
jus / mushrooms / asparagus ragout / potato cream

Dessert of the day
-Please ask our friendly service

SATURDAY

Tartar of soused herring /
Pumpernickel / dill cream / beetroot / escarole

Ragout of ox cheek /
red onions / tomato / Pappardelle

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

MONDAY

Rocket salad /
balsamic mushrooms / Parmesan / tomato / pine nuts

Vegetable Curry /
peppermint yogurt / sesame carrots / glass noodles

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

TUESDAY

Asparagus soup /
asparagus ragout / croûtons

Slices of beef /
peppered cherry sauce / leek-tomato ragout / Polenta

Dessert of the day
-Please ask our friendly service-

WEDNESDAY

EXCLUSIV EVENT
» Open from 6.00 pm «

2 COURSE MENU 23,90
3 COURSE MENU 29,90

FRESH JUICES



Orange

Orange / Grapefruit

Carrot / Ginger

Carrot / Apple / Ginger

0,2L 5,90



DESSERT & CHEESE

Homemade sorbet & ice cream /

per scoop 3,50
with strawberries + 8,50

Vanilla Crème Brûlée /

fresh strawberries / peppermint ice cream 13,00

Rhubarb tarte /

elderflower / sour cream / almond 14,00

Hot chocolate cake /

red fruit jelly / vanilla ice cream 14,00

Goat cheese Crème Brûlée /

red onions / rosemary / honey 13,00

Selection of cheese /

of the Cheese Manufactory »Backensholz« Nordfriesland / quince mustard 13,00 / 19,00

WHITE WINES

2017

Chardonnay Reserve

Haras de Pirque, Chile

0,2 L 10,90

0,75 L 38,00

2018

Riesling »Die Bank«

Weingut Wittmann, Rheinhessen

0,2L 10,50

0,75L 38,00

1,5L 79,00

2018

Chardonnay »Großumstädter Hermberg«

Weingut Brücke-Ohl, Deutschland-Hessen

0,75 L 38,00

2017

Rivaner »Spur der Steine«

Weingut Fogt, Rheinhessen

0,75L 38,00

2018

Weißburgunder

Weingut Meiser, Rheinhessen

0,2 L 9,50

0,75L 36,00

ROSÉ

22017

Saignée Rosé »Jedentag«

Weingut Franz Keller, Baden

0,2L 10,90

0,75 L 38,00

RED WINES

2015

Rioja »Fabulas«

Crianza, Bodegas Larchago / Spanien

0,2L 12,00

0,75 L 42,00

2017

Primitivo »Ettore«

Marchesi Antinori, Italien-Apulien

0,1L 6,00

0,2L 11,50

0,75 L 39,00

2015

Zweigelt

Weingut Esterhazy, Burgenland - Österreich

0,75L 39,00

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR DETAILS ON ADDITIVES AND ALLERGENS

All prices are given in Euro & include VAT by 19 %. Payment accepted in cash as well as EC, Visa, Maestro or Mastercard