

Einige unserer PARTNER

- Gemüse & Obst Krautwerk / Hye / Unfried
- Brot Dampfbäckerei Öfferl
- Olivenöl Noan
- Fisch Eishken Estate / Gut Dornau
- Rind / Kalb Eder / Zotter
- Pasta / Trüffel Cibus
- Lamm Schafl Bio Land
- Andere Cook 2.0

PERFEKT zum Teilen

MEERESFRÜCHTE AUF EIS

für 2 Personen 118
Cocktail Sauce, braune Butter

FINE DE CLAIRE NR. 2

Stück 4,8 ½ Dutzend .. 27

OSTRA REGAL AUSTER NR. 2

Stück 7.8 ½ Dutzend .. 44

BOUILLABAISSE

für 2 Personen 49
Meeresfrüchte, Safran, Baguette

PÂTÉ DE CAMPAGNE 14

eingelegtes Gemüse, Dijon Senf

N25 STÖR KAVIAR 30G 112

Blini, Crème fraîche, Schnittlauch, Ei

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES BEEF TARTAR

Trüffel, gegrillter Lauch, Erdäpfelbrot
100g 18 200g 32

SALATHERZEN 12

Tandoori Ei, Thunfisch, Avocado

FENCHEL TERRINE 11

✓+ getrocknete Tomaten, Kerbel

BURRATA 15

✓ eingelegte Tomaten, Thai Basilikum

CEBEIZTE LACHSFORELLE 14

Goldrübe, Brunnenkresse, Kefir

JAKOBSMUSCHELN 22

Sepia, Erbsen, Speckmarmelade

CÄNSELEBER CRÈME BRÛLÉE 23

Brioche Croûtons, Rhabarber

PILZ CONSOMMÉ 9

✓ Ravioli, Buchenpilze

SPARGELCREMESUPPE 10

✓ Ziegenkäse, Morcheln

✓ VEGETARISCH ✓+ VEGAN

Du liebst vegetarische oder vegane Speisen
und bist bislang nicht fündig geworden?

Frag Deinen Kellner nach weiteren fleischlosen Angeboten!

THE BANK

Brasserie & Bar

Frisch gemixt

POIRE RAFRAÎCHISSANTE 14

Perfekt erfrischender Aperitif aus Schaumwein
Pflaumenwein und Birne

Unsere KLASSIKER

ROSSINI BURGER 29

Gänseleber, Trüffel, Spinat
Belgische Pommes Frites

HUMMER CEVICHE 24

Aji Amarillo Marinade, Fenchel
Avocado

MOULES FRITES 19

Grüne Tomatensauce, Chili, Koriander
Belgische Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 26

Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren

KÄSE vom Naschmarkt

3 SORTEN 13

5 SORTEN 19

ST. MAURE / COMTE
VALENCAY / BRIE DE MEAUX
LIVAROT / STILTON
ARZBERGER URSTEIRER / EPOISSE

Feigensenf, Walnüsse, Trauben

JOHN PATRICK ROGADO
Generaldirektor The Bank

ISTVAN TÖRZSÖK
Küchenchef

Wir möchten höflichst darauf hinweisen, dass wir pro Person
€ 4 Gedeck berechnen. Alle Preise verstehen sich in Euro und
inklusive aller gesetzlichen Steuern.

Bitte beachte, dass Rechnungen nur tischweise erstellt wer-
den können! Solltest Du Fragen bezüglich Allergene haben,
wende Dich bitte an unser Servicepersonal.

f The Bank Brasserie & Bar

Instagram @thebankbrasseriebar

Direkt vom GEMÜSEFELD

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI 18

✓+ Petersilie, Mandeln, Kokonuss

#CREATED BY FANNI KELEMEN

CEGRILLTER SPARGEL 21

✓ Mohn, Orange

Aus nachhaltiger FISCHEREI

ZANDER 36

Lauch, Brandade, Chorizo, Kräuterseitlinge

OKTOPUS 28

grüner Spargel, Koriander, Piment d'Espelette

SEESAIBLING 24

Favabohnen, Zuckerschoten, Buchweizen

Aus artgerechter HALTUNG

KALBSBRIES 27

Romanesco, gelbe Rüben
marokkanische Zitronen

LAMMRAGOUT 24

Garganelli, Melanzani, Minze

PERLUHN 22

Karottenwaffel, hausgemachter Ricotta, Clementine
Szechuan Pfeffer

Vom LAVASTEINGRILL

CHATEAUBRIAND 500G

für 2 Personen 92
Pimientos de Padrón

KALBSKOTELETTE 320G 34

Pimientos de Padrón

RINDS ENTRECÔTE 300G 32

geschmorte Perlzwiebeln, Madeira Jus

RINDERFILET 200G 38

geschmorte Perlzwiebeln, Madeira Jus

BEILAGEN 5

- Trüffel Erdäpfelpüree
- Belgische Pommes Frites
- Basmatireis
- Frühlingsgemüse
- Babyspinat
- Gemischter Salat
- Grüner Spargel
- Pimientos de Padrón

Saucen 1

- Pfeffer Sauce
- Chimichurri
- Sauce Béarnaise