



## Abendmenü

Beef Tataki  
*Bohne/Pflaume*

\*\*\*

Hausgemachte Tagliatelle  
*Tomate/Kräuter*

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet  
*Romana/Caesar*

*oder*

Filet vom Lachs  
*Kichererbse/Süßkartoffel/Kokos*

\*\*\*

Black and White  
*Beere*

3-Gang Menü 46,00

4-Gang Menü 53,00



## Vorspeisen

Karotten-Ingwersuppe <i>Jakobsmuschel</i>	6,50
Salat „DIE BANK“ <i>Blattsalat/Kerne/Hausdressing</i>	10,50
Rote Bete Carpaccio <i>Sellerie/Walnuss/Himbeer</i>	12,50
Stulle Pulled Lachs <i>Landbrot/Lachs/Zwiebel/Honig-Senf/Daikon</i>	6,50 / 12,50
Heidebeef Tatar <i>Landbrot/Wachtelei/Kapern/Crème Fraîche</i>	14,50
Tuna Tataki <i>Daikon/Avocado/TNT</i>	16,50



### **Garten & Beet**

Süßkartoffelcurry 16,50  
*Kichererbse/Joghurt/Koriander*

### **Fluss & Meer**

Filet vom Kabeljau 23,00  
*Sellerie/Pfirsich/Lardo/Zitrone*

Seezunge 32,00  
*Kartoffel/Blattsalat/Nußbutter*

Tunasteak „rare“ 200g 30,00  
*Süßkartoffel/Pak Choi/Teriyakisauce*

Gebratener Pulpo 19,50  
*Kartoffel/Tomate/Paprika/Zwiebel*

### **Wald & Wiese**

Kotelett vom Susländer Schwein 22,50  
*Drilling/Spinat/Trüffel*

Gebackene Hähnchenbrust 14,50  
*Romana/Caesar*



## Dry Aged Beef

Dry Aging ist das älteste Verfahren der Fleischreifung, die sogenannte Trockenreifung. Schon seit Jahrzehnten herrscht dieser Kult in den USA. Dabei wird das Fleisch in einer Kühlkammer aufgehängt und unverpackt gereift. Was ist unser Geheimnis des Dry Agings? Die Trockenreifung des Fleisches beträgt normalerweise 21 Tage. Durch unsere eigenen Dry Ager veredeln wir ausgewählte Rinderstücke, in dem wir diese bis zu weiteren 40 Tage im Reifeschrank abhängen. Bei unserer Suche nach den besten Dry Aged Fleischsorten aus den USA, Irland, Neuseeland und Deutschland, achten wir stets auf Saftigkeit, Marmorierung und artgerechte Tierhaltung.

*Wählen Sie zu jedem Gericht zwei Beilagen und Butter oder Sauce.*

### Deutschland

Heiderind Strip Loin 250g 26,50  
*Rumpsteak – der Klassiker unter den Steaks*

Heiderind Rib-Eye 220g 28,50  
*Rib-Eye – das Steak mit dem Fettauge*

### Irland

Brown Hereford Tenderloin 200g 34,50  
*Filetsteak – das Steak ohne Fett*

### Beilagen

Rauchpüree/Drillingstampf/Salat „DIE BANK“/Sesamspinat

### Butter oder Sauce

Café de Paris/Bernaise/BBQ/Chimichurri/Gewürz-Jus



## **Dessert**

Mousse von der Himbeere <i>Süßkartoffel/Luftschokolade/Minze</i>	7,50
Käsekuchen „DIE BANK“ <i>Kiwiragout</i>	9,50
Zwei Tagessorten Eis	5,00