DIE BANK

Restaurant Lounge

Willkommen in unserem Restaurant **Die Bank –** einem Haus mit Geschichte.

Um 1920 wurde das ursprüngliche Gebäude als Hotel und Restaurant unter dem Namen „Ravensberger Hof“ errichtet.

Im Jahr 1970 als Neubau völlig umgestaltet, entstand ein Wohn- und Geschäftshaus mit einer Filiale der „Deutschen Bank“.

2017 verlässt die „Deutsche Bank“ Bünde.

Am 02. Oktober 2019 eröffnet

Die Bank – Restaurant Lounge

Unsere Küche vereint die Qualität heimischer Produkte und Speisen mit einem ausgesuchten Angebot an internationalen Spezialitäten. Dieses Angebot wird abgerundet durch eine Auswahl ausgesuchter Weine und Getränke.

Das Restaurant mit einer Komposition aus Farben, Lichtvariationen, dem gemütlichen Barbereich und dem Blick in die offene Küche schafft eine angenehme Wohlfühlatmosphäre.

Zusätzlich bieten wir für private und geschäftliche Anlässe unsere Lounge mit Platz für bis zu 20 Personen und unser Kontor für bis zu 6 Personen. Für größere Gesellschaften stellen wir Ihnen auch gerne unsere Bank exklusiv zur Verfügung.

In der Sommersaison verwöhnen wir Sie gern auf unseren Außenterrassen.

Wir freuen uns, Sie auch zu Hause mit unserem Catering- Service verwöhnen zu dürfen. Sprechen Sie uns an.

DIE BANK

Restaurant Lounge

Wir begrüßen Sie mit

Brot aus der Traditionsbäckerei Erdbrügger aus Bünde[P,A]
geschlagene Butter / Dip

Vorspeisen

Tagessuppe	9,00
Flambierter und gebackener Ziegenkäse *Tomatenmarmelade / Rucola / alter Balsamico*	12,50
Gebackene Garnelen [1,10,5,A,B,C,G,I] *Avocado- Mango- Tatar / Limette / Mayonnaise / Rucola*	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet[G,H] *Rucola / Pinienkerne / Parmesan / Olivenöl*	17,50
Fünf Rotgarnelen aus dem Wildfang [1,10,5,A,B,C,G,I] *Aioli / Baguette*	20,50

Salate

Kleiner Salat „Die Bank“[C,G,I,J] *Wildkräuter / Rucola / Friseesalat / Lollo Rosso / Tomate / Gurke / Radieschen / Frenchdressing oder Himbeervinaigrette*	6,00
Großer Herbstsalat „Die Bank“[C,G,I,J] *Wildkräuter / Rucola / Friseesalat / Lollo Rosso / Tomate / Gurke / Radieschen / frische Früchte / Frenchdressing oder Himbeervinaigrette*	12,50

wahlweise mit

Büffelmozzarella[G]	plus 5,00
drei gebratenen Garnelen[B]	plus 9,00
gebratene Hähnchenbrust	plus 7,00

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie gerne nach der entsprechenden Speise- und Getränkekarte.

DIE BANK

Restaurant Lounge

Fleisch

Ochsenbäckchen (im Rotwein geschmort) 27,00
Vanillemöhren / Kartoffelpüree / Portweinreduktion

Wiener Schnitzel [1,A,C,G,I,J] 29,00
Kalb / French Fries / Salat / Preiselbeere / Zitrone

Stielkotelett vom Hof Oevermann (ca. 400g)[G,I,O] 32,00
Kartoffel-Kräutergratin / Grillgemüse / Jus
(Dieses Gericht benötigt eine Zubereitungszeit von mindestens 25 Minuten)

Schweinemedaillons im Baconmantel[G,I,O] 30,00
Rotkohl / Kartoffelpüree / Zwetschgenjus

Supreme von der Maispoularde 27,00
Gemüsesticks / Kartoffelpüree / Portweinreduktion

Specials

US-Prime Black Angus New York Strip Loin (ca. 300 g)[G] 44,00
Creekstone Farms / Nebraska
bitte wählen Sie die Beilagen aus der Grillkarte

Rindertournedos[G,I,O] 30,50
Vanillemöhren / Kartoffel-Kräutergratin / Jus

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie gerne nach der entsprechenden Speise- und Getränkekarte.

DIE BANK

Restaurant Lounge

Grillkarte

Unser Fleisch beziehen wir vom HOF OEVERMANN aus Oberbauerschaft.

Rumpsteak ca. 250g[G] *Der Klassiker unter den Steaks*	33,50
Rinderfilet ca. 150g[G] *Das zarteste Steak*	32,00
Rinderfilet ca. 250g[G] *Das zarteste Steak*	43,50
Tomahawk (nach Verfügbarkeit) *Aus dem Dry - Ager*	Tagespreis

Bitte wählen Sie ein Gemüse, eine Beilage und eine Sauce / Butter:

Gemüse

Grillgemüse
oder Beilagensalat

Beilage

French Fries
oder Kartoffelpüree
oder Kartoffel- Kräutergratin[G]

Sauce / Butter

Kräuterbutter[G,I]
oder Jus
oder Pfefferrahmsauce[5,G]

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie gerne nach der entsprechenden Speise- und Getränkekarte.

DIE BANK

Restaurant Lounge

Fisch

Gebratenes Skreifilet[A,D,G,I] 29,50
Spitzkohl / Speck / Aprikosen / Drillinge

Norwegisches Lachsfilet[C,D,G,I,J] 24,00
Pappardelle / Tomaten / Zitronensauce

2 kleine Seezungen[A,C,D,G,J] 34,00
Drilling / Salat / zerlassene Butter

Feingeräucherter Aal[1,5,A,C,D,G] 22,00
traditionell im Altonaer Ofen geräuchert
ostfriesisches Schwarzbrot / Rührei / Wildkräutersalat

Leckerbissen aus dem Meer

1 Pfund Rotgarnelen (Wildfang)[1,5,A,B,C,G,I] 56,00
mit Aioli und Baguette

Zum Wochenende auch gerne Austern 4,50 / St.
(Fine de Claire)

(Austern nach Verfügbarkeit)

Auf Vorbestellung (einen Tag im Voraus):

Langustenschwanz[1,5,A,B,C,G,I] 58,00
mit Cocktailsauce und Baguette

Große Seezunge[A,C,D,G,J] 48,50
Kartoffeln / Salat / zerlassene Butter

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie gerne nach der entsprechenden Speise- und Getränkekarte.

DIE BANK

Restaurant Lounge

Vegetarisch

Pasta Kräuterseitlinge[A,C,F,G,J,M] 22,50
Tagliarini / Kräuterseitlinge / Sahne
Rucola / Parmesan

Dessert

Crème Brûlée[C,G] 10,00

Eisvariation[E,G,1,3] 8,50
3 Sorten / Sahne

Dessert im Glas[A,G] 8,50
Crumble / Mascarpone / Zwetschgenkompott

Mousse au Chocolat 9,00
Baumkuchen / frische Früchte

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Service.
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie gerne nach der entsprechenden Speise- und Getränkekarte.

DIE BANK

Restaurant Lounge

Unten finden Sie die Auflistung der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene.

Wenn Sie Allergiker sind,
wenden Sie sich bitte an unser Personal, das Ihnen gerne Auskunft erteilt.

Zusatzstoffe: 1- mit Konservierungsstoff -- 2 – mit Farbstoff -- 3 – mit Antioxidationsmittel -- 4 – mit Süssungsmittel -- 5 – mit Säurungsmittel -- 6 – mit Phosphat – 7 – geschwefelt – 8 – chininhaltig – 9 – koffeinhaltig – 10 – mit Geschmacksverstärker – 11 – geschwärzt -- 12 – gewachst – 13 – gentechnisch verändert

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können: A – enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse – B – enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse – C – enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse – D – enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse – E – enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse – F – enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse – G – enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) – H – enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse – I – enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse – J – enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse – K – Enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse – L – enthält Schwefeldioxid und Sulphite – M – enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse – N – enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse –
O – enthält Schwein und daraus gewonnene Erzeugnisse – P – enthält Hefe und daraus gewonnene Erzeugnisse

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.