

Bankery

BANK UND GENUSS

**SPEISEN &
GETRÄNKE**



FRÜHSTÜCK

Kinder bis 6 Jahre frei. Kinder von 7 bis 10 Jahren zahlen nur die Hälfte.

Klassisches Frühstück // 6,20 €

Knuspriges Bäckerbrötchen | Butter
Wahlweise mit: Salami, Bauernschinken,
Putenbrust, Schnittkäse

Kerniges Frühstück // 6,40 €

Mehrkorn-Brötchen | Butter | leckerer Schnittkäse

Süßes Frühstück // 6,40 €

3 kleine Croissants | Marmelade | Butter

Frühstückssekt 0,1 l // 3,80 €



HEISSGETRÄNKE

Tasse Filterkaffee		3,00 €
Tasse Kaffee Crème ¹	3,40 €	groß 4,90 €
Espresso ¹		2,90 €
Doppelter Espresso ¹		3,90 €
Espresso Macchiato ^{1,12}		3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato ^{1,12}		4,20 €
Cappuccino ^{1,12}	3,80 €	groß 4,90 €
Latte Macchiato ^{1,12}		4,20 €
Café au Lait ^{1,12}		4,40 €
Heiße Schokolade ¹²		4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ¹²		4,40 €
Tasse heiße Milch mit Honig ¹²		3,90 €
Affogato ^{1,12}		4,50 €
Matcha Latte		4,80 €



Alle Heißgetränke sind auch mit Hafer-, Soja-, oder laktosefreier Milch erhältlich.
+0,70 €

Bankery Frühstücksbuffet // 14,90 €
Montag–Samstag 09:00–12:00 Uhr

Großes Sonntagsbuffet // 18,90 €
Sonntag von 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr

**Jeden Tag unlimited
Filterkaffee zum Buffet
+ 5,50**



TEE

Darjeeling – First Flush Zart-blumiger schwarzer Hochlandtee	3,80 €
Assam Broken Vollmundiger schwarzer Tee	3,80 €
Rooibos Vanille Mit echten Vanillestückchen	3,80 €
Waldbeere Früchtetee mit Beerengeschmack	3,80 €
Grüner Tee Pi Lo Chun Milde Grüntee-Rarität aus Taiwan	3,80 €
Earl Grey Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma	3,80 €
Kräuterharmonie Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	3,80 €
Insel der Sinne Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	3,80 €
Matcha Tee	4,90 €
Chai Latte Indischer Gewürztee aus Schwarztee, Milch & exotisch-scharfen Gewürzen	4,80 €
Frischer Minz-Tee	4,60 €
Frischer Ingwer-Tee	4,80 €
Frischer Ingwer-Minz-Tee	5,10 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Kokos-Curry-Cremesuppe // 8,90 €
Sesamhippe

Bruschetta // 11,50 €
Röstbrot mit Tomatenkleinerei | Parmesan | Basilikum

Aromatische Tomatensuppe // 6,90 €
frische Kräuter | Crème fraîche | Parmesanhippe

SALATE & BOWLS



Ofenkartoffel im Salatnest // 11,50 €
Sour Cream | Rohkost

Caesar Salad // 12,50 €
Romanasalat | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan | Croûtons | Original Caesar Dressing

Bankery's Signature Salad // 11,90 €
Gemischter Salat | Kräuter-Senf-Vinaigrette oder Joghurdressing

Veggie Bowl // 11,90 €
Reis | Kichererbsen | Gurken | eingelegte Tomaten | Rote-Bete-Scheiben | Avocado | Mais | Edamame | Feldsalat | Rucola | Mango-Sauce

Teriyaki Lachs Bowl // 18,90 €
Marinierter Zupflachs | Marinierte Tomaten | Karotten | Gurken | Rote Bete | Edamame | Avocado | Feldsalat | Reis | Teriyaki & Thai-Mangosauce | Apfel-Chili-Chutney

Wahlweise zu Salat & Bowls:
+ gebratene Champignons // 4,90 €
+ Hähnchenstreifen // 6,90 €
+ Beefstreifen // 10,90 €
+ Fischvariation // 13,90 €
+ 5 Black Tiger Riesengarnelen // 10,90 €
+ Zupflachs // 7,90 €
+ Falafelbällchen // 6,90 €



BURGER & SANDWICHES

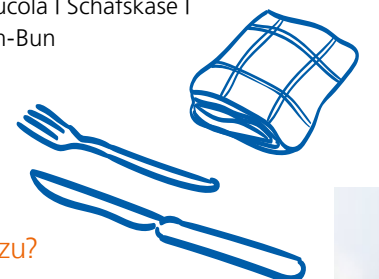
Original Clubsandwich // 14,50 €
Gegrillte Hähnchenbrust | Bacon | Spiegelei | Blattsalat | Tomaten | Gurke

Wasabi-Chicken-Burger // 13,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust | Wasabi-Mayo | Rucola | Tomate | Gurke | Rote-Bete | Käse | Brioche-Bun

Veggie-Burger mit Trüffel-Mayo // 13,90 €
Gemüse-Patty | Trüffel-Mayo | Rucola | Tomate | Zwiebeln | Gegrillte Zucchini-scheiben | Brioche-Bun

BBQ-Smash-Burger // 14,90 €
Gepresstes saftiges Rindfleisch-Patty | geschmolzener Cheddar | knuspriger Bacon | karamellierte Zwiebeln | Mayo | BBQ-Sauce | eingelegte Gurken | getoastetes Brioche-Bun

Pimientos-Burger // 16,90 €
Saftiges Rindfleisch-Patty mit knuspriger Kruste | geschmolzener Cheddar | gegrillte Pimientos | Tomaten-Zwiebel-Relish | Rucola | Schafskäse | geröstetes schwarzes Sesam-Bun



Eine leckere Beilage dazu?

+ Pommes Frites // 4,50
+ Süßkartoffelpommes // 4,90
+ Patatas Bravas (würzige Kartoffelwürfel) // 4,90



FLEISCH GENUSS

Asian Beef Bowl // 22,90 €
 Beefstreifen in Roasted Sesame Sauce | Kokosreis |
 Gebratener Brokkoli | Knuspriger Pak Choi |
 Apfel-Chili-Chutney | Mungosprossen-Salat |
 Gebratene Ananas

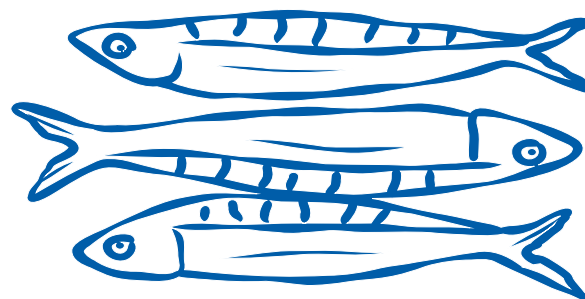
**Lammlachs
 unter der Kräuterkruste // 27,90 €**
 Ratatouille | Kartoffelgratin | rote Zwiebelmarmelade

Pfeffersteak
 Cognac-Pfefferrahmsauce | Kartoffelgratin |
 Gartensalat
 Rumpsteak 200 g // 30,90 €
 Rinderfilet 200 g // 33,90 €

Steak Frites
 Kräuterbutter | Pommes Frites | Gartensalat
 Rumpsteak 200 g // 29,90 €
 Rinderfilet 200 g // 32,90 €

Dips dazu:
 Mayo // 0,90 €
 Ketchup // 0,90 €
 Sour Cream // 1,00 €
 BBQ Sauce // 1,00 €
 Trüffelmayo // 2,00 €

RARE Fast roh, nur angebraten, durchweg rot
 Kerntemperatur: ab 45°C
MEDIUM RARE Etwas mehr rosa gebraten,
 roter Kern, Kerntemperatur: ab 50°C
MEDIUM Durchweg rosa gebraten
 Kerntemperatur: ab 60°C
MEDIUM WELL Etwas weiter gebraten,
 nur der Kern ist noch rosa
 Kerntemperatur: ab 65°C
WELL DONE Hier ist nichts mehr rosa!
 Kerntemperatur: ab 75°C



FISCHERS FRITZ

Gegrilltes Lachsfilet // 23,90 €
 Gegrilltes Mediterranes Gemüse |
 gebackener Schafskäse | Kräuter-Velouté

Rotbarsch // 22,90 €
 Butterkartoffeln | geschmortes Gurken-Tomaten-
 gemüse | Kräuter-Velouté

Thai Fish Curry // 24,50 €
 Feines Thai-Curry mit Edelfischen & Scampis | Kokosmilch |
 Weißkohl | Möhren | Zucchini | Paprika | Brokkoli |
 Mango & Ananas | Sojal Frische Kräuter & Gewürze



PASTA MACHT DIE LAUNE GUT

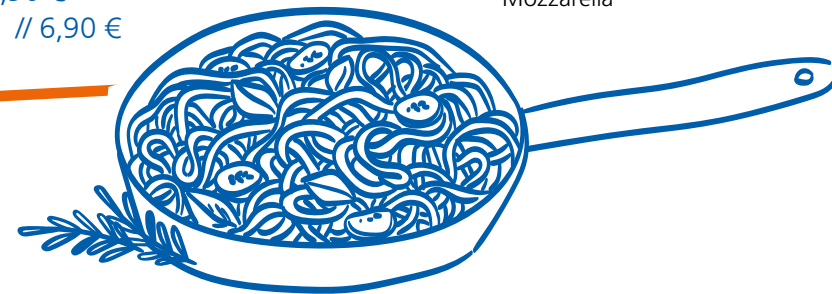
Spaghetti Genovese // 12,50 €
 Frisches Basilikum-Pesto | Cashewkerne | Parmesan

Spaghetti Rosso // 12,50 €
 Pesto Rosso | Knoblauch | Basilikum | Olivenöl

Spaghetti Aglio e Olio // 11,90 €
 Olivenöl | Knoblauch | Chili | Petersilie

Wahlweise zu unserer Pasta:

- + gebratene Champignons // 4,90 €
- + Hähnchenstreifen // 6,90 €
- + Beefstreifen // 10,90 €
- + Fischvariation // 13,90 €
- + 5 Black Tiger Riesengarnelen // 10,90 €
- + Zupflachs // 7,90 €
- + Falafelbällchen // 6,90 €



VEGETARISCH & VEGAN

Ofenkartoffel im Salatnest // 11,50 €
 vegetarisch
 Sour Cream | Rohkost

Veggie Bowl // 11,90 €
 vegan
 Reis | Kichererbsen | Gurken | eingelegte Tomaten |
 Rote-Bete-Scheiben | Avocado | Mais | Edamame |
 Feldsalat | Rucola | Mango-Sauce

Gemüsecurry // 19,50 €
 vegan
 Cremige Sauce mit Kokosmilch & viel Gemüse
 mild fruchtig | Basmatireis

Bankerys Flammkuchen // 14,90 €
 vegetarisch
 Schafskäse | Zucchini | Tomate | Zwiebeln | Oliven

Veggie Flammkuchen // 15,50 €
 vegan
 Trüffelmayo | fein geschnittener Brokkoli |
 Paprika | Blumenkohl | Räuchertofu | Sriracha-Sauce

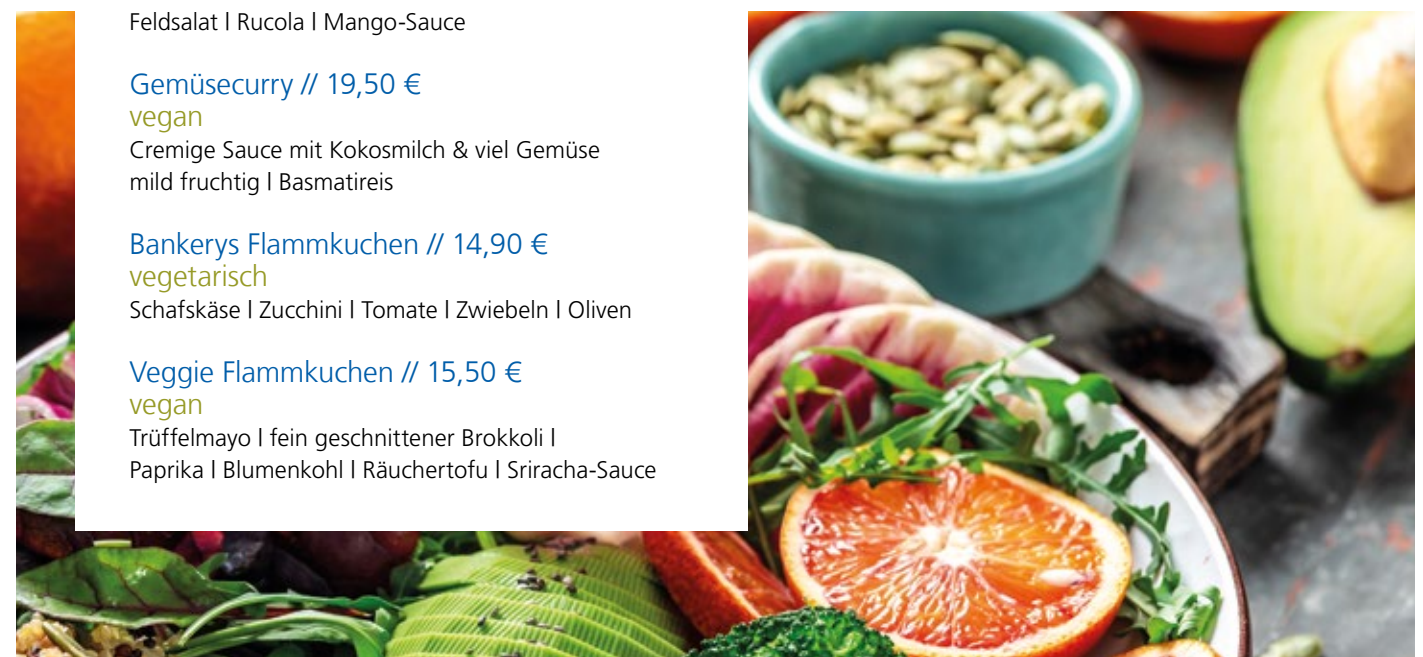
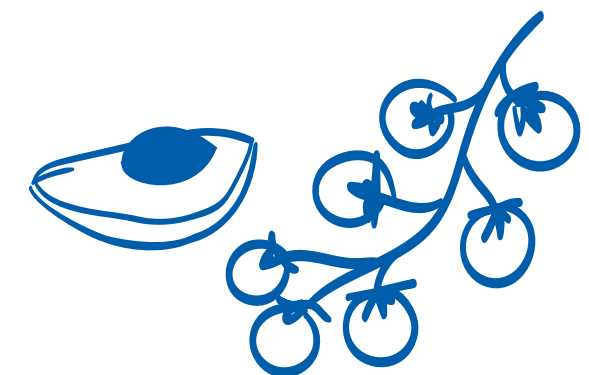


FLAMMKUCHEN & PINSA

Elsässer Flammkuchen // 13,90 €
 Schmand | Speck | Lauch | Zwiebeln

Veggie Flammkuchen // 15,50 €
 vegan
 Trüffelmayo | fein geschnittener Brokkoli |
 Paprika | Blumenkohl | Räuchertofu | Sriracha-Sauce

Pinsa Margherita // 11,90 €
 Knuspriger Pinsateig | Tomatensauce |
 Mozzarella



SPARKLING DRINKS

Lillet Wild Berry 0,2 l // 7,90 €
Lillet Blanc | Thomas Henry Wild Berry | Beeren

Aperol Spritz 0,2 l // 7,90 €
Aperol | Soda | Prosecco Spumante | Orange

Matcha Midori Spritz 0,2 l // 7,90 €
Matchatee | Midori | Limejuice | Soda | Sekt

Cranberry Spritz 0,2 l // 7,10 €
Cranberrysaft | Limetten | Rosmarin | Grenadine | Soda

Hugo 0,2 l // 7,80 €
Holunderblütensirup | Soda | Prosecco Spumante | Limette | Minze

Sarti Rosa Spritz 0,2 l // 7,90 €
Limette | Prosecco | Soda



WEINE

ROTE WEINE

Cabernet Sauvignon Octavo Arte trocken
0,2 l 5,90 € // Fl. 19,90 €
VIRGEN DE LAS VINAS | CASTILLA LA MANCHA, SPANIEN
Aromen von Johannisbeeren, Kirschen, leichte Tabaknoten, wenig Tannine.

Primitivo Puglia IGT trocken
0,2 l 7,90 € // Fl. 27,90 €
FEUDO BADALA | APULIEN, ITALIEN // Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Pfirsichkompott, Kakao, nach Appassimento-Art.

Tempranillo & Bobal Utiel-Requena Superiore DO
0,2 l 7,90 € // Fl. 27,90 €
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU | BODEGAS PALMERA | SPANIEN, UTIEL-REQUENA // Aromen von gedörrten Pflaumen, Brombeeren, Schokolade, Rumrosinen.

Nero d'Avola IGT Lance Terre Siciliane trocken
0,2 l 8,90 € // Fl. 30,50 €
CANTINA PAOLINI, SIZILIEN, ITALIEN // Intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Cranberries und Himbeeren.

WEISSE WEINE

Weinschorle Weiss 0,2 l // 5,80 €

Airén Octavo Arte trocken
0,2 l 5,90 € // Fl. 19,90 €
VIRGEN DE LAS VINAS | CASTILLA LA MANCHA, SPANIEN
Aromen von weißer Blüte, grünem Apfel und frischen Kräutern, wenig Säure.

Grauer Burgunder QbA trocken
0,2 l 7,90 € // Fl. 27,90 €
WINZERGENOSSENSCHAFT BRITZINGEN | BADEN, DEUTSCHLAND // fruchtiges Bouquet nach Birne und grünem Apfel, wenig Säure.

CHAMPAGNER

Johann Baptist Dietrich Riesling Jahresspekt
Extra Dry // 0,1 l 5,50 € // Fl. 25,90 €
JOSEF DRATHEN GMBH | MOSEL, DEUTSCHLAND
Rassiger, herb frischer und sehr charmanter Riesling Sekt

Moët Chandon Brut Imperial Champagne
Fl. 150,00 €
CHAMPAGNE, FRANKREICH // Duftet intensiv nach Birne, Apfel und Aprikose

Moët Chandon Brut Rosé // Fl. 150,00 €
CHAMPAGNE, FRANKREICH // Fruchtig, intensiv und schmackhaft

Seccofruits // 0,1 l 6,20 € // Fl. 30,50 €
VIER JAHRESZEITEN | PFALZ, DEUTSCHLAND
Exotische Aromenfülle, lebendige Frische

Prosecco Treviso Spumante DOC Extra Dry
// 0,1 l 6,60 € // Fl. 33,90 €
VAL D'OCA – CANTINA DI VALDOBBIADENE | VENETIEN, ITALIEN // Elegant, ausgewogen, Aromen von Birne, Hefe, Nuss

Blanc de Noir QbA feinherb
0,2 l 7,70 € // Fl. 26,50 €
WEINGUT PAUSER | RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND
Erfrischende, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten mit einer feinen Säure.

Gelber Muskateller QbA feinherb, vegan
0,2 l 8,20 € // Fl. 27,90 €
WEINGUT LUKAS KESSELRING | PFALZ, DEUTSCHLAND
Aromen von Zitrone, Ananas, Maracuja.

Sauvignon Blanc QbA trocken, vegan
0,2 l 7,80 € // Fl. 26,90 €
WEINGUT LUKAS KESSELRING | PFALZ, DEUTSCHLAND
Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Litschi, feine Säure.

Riesling QbA trocken
0,2 l 8,50 € // € Fl. 29,90 €
WEINGUT UDO WEBER | NAHE, DEUTSCHLAND
Mineralisch, Aromen von Zitrone, Mirabelle und Pfirsich.

Rosa Chardonnay QbA trocken
0,2 l 8,90 € // Fl. 30,50 €
WEINGUT HOFMANN | RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND
Cremig, butterig-schmelzig, Aromen von Pfirsich.

Lugana DOC trocken
0,2 l 9,90 € // Fl. 31,50 €
AZIENDA AGRICOLA CÒ DE FER DIE SOLINI RENATA | VENETIEN, ITALIEN // Aromen von Apfel, Birne, Pfirsich und Kräuter.

ROSÉ

Weinschorle Rosé 0,2 l // 6,40 €

Pinot Grigio Blush IGT
0,2 l 7,90 € // Fl. 27,90 €
GIUSEPPE CAMPAGNOLA, ITALIEN, VENETIEN // Fruchtig, weich, Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren



LIMONADE

Citrus-Mint-Schorle^{1,2,8} 0,3 l 5,10 € // 0,5 l 6,50 €
Limetten | Minze | Rohrzucker | Lemonsquash | Soda

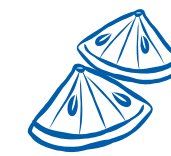
Raspberry-Limo 0,3 l 5,10 € // 0,5 l 6,50 €
Himbeeren | Ingwer | Limetten | Raspberry-Sirup | Minze | Soda

Matcha-Limo 0,3 l 5,40 € // 0,5 l 6,90 €
Limetten | Minze | Matcha | Gurke | Rohrzucker | Soda

Orangen-Zitronen-Limo 0,3 l 5,10 € // 0,5 l 6,50 €
Orangen | Zitronen | Lemon Juice | Minze | Rohrzucker | Soda

BIONADE Fl. 0,33 l // 3,80 €
Holunder, Zitrone, Orange, Kräuter

SOFTDRINKS



Coca Cola^{1,2,8}, Coca Cola Light^{1,2,4,8}
Coca Cola Zero^{1,2,4,8}, Sprite¹, Fanta^{2,6},
Mezzo Mix^{1,2,6,8}
0,2 l 3,40 €
0,5 l 5,10 €

Apollinaris Selection
0,25 l 3,30 €
0,75 l 6,90 €

Vio stilles Mineralwasser
0,25 l 3,30 €
0,75 l 6,90 €

Thomas Henry^{1,2,5} 0,2 l 3,90 €
Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water | Wild Berry

RED BULL^{1,2,15} Dose 0,25 l 5,00 €

EISTEE Fl. 0,3 l 3,90 €
Pfirsich | Zitrone

COCKTAILS

Caipirinha 8,80 €
Limetten | Brauner Zucker | Cachaça

Margarita 8,80 €
Tequila | Triple Sec | Lime Juice

Cosmopolitan 8,80 €
Cranberry Saft | Cointreau | Wodka | Lime Juice

Sex on the Beach^{2,6,7} 8,80 €
Wodka | Pepino Peach | Orangensaft
Ananassaft | Zitronensaft | Grenadine

Mojito⁷ 8,80 €
Limettensaft | Minze | Rohrzucker
Rum | Soda | Angostura Bitter

Piña Colada^{2,12} 8,80 €
Ananassaft | Sahne | Rum | Kokossirup

Tequila Sunrise^{2,6,7} 8,80 €
Tequila weiß | Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine

Espresso Martini 8,80 €
Espressol Kahlua | Wodka | Rohrzucker

ALKOHOLFREI

Virgin Sunrise 6,90 €
Orangensaft | Zitronensaft | Ananassaft | Grenadine

Bankery Vita² 6,90 €
Ananassaft | Kirschsaff | Grenadine | Lime Juice

Virgin Colada^{2,12} 6,90 €
Ananassaft | Sahne | Kokossirup

SÄFTE

SÄFTE¹⁰ 0,2 l 3,40 €
Orange | Apfel | Maracuja | Mango | Ananas | Banane
Kirsche | Johannisbeere | Rhabarber | Cranberry
Schorle 0,3 l 3,90 € // 0,5 l 5,10 €
Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l 5,00 €

BIER



König Pilsener^{G(9)}
vom Fass 0,25 l 3,60 €
vom Fass 0,4 l 4,80 €

Benediktiner WEISSBIER 0,5 l 5,20 €
Naturtrüb^(w) vom Fass

Benediktiner WEISSBIER^{G(w)} Fl. 0,5 l 5,20 €
Dunkel | Alkoholfrei

Benediktiner Hell Lagerbier Fl. 0,5 l 5,20 €

Radler Bier mit Sprite^{G(9)}
0,25 l 3,60 €
0,4 l 4,80 €

Köstritzer Dunkel^{G(9)} Fl. 0,33 l 3,90 €

König Pilsener Alkoholfrei⁽⁹⁾ Fl. 0,33 l 3,80 €

Malzbier^{2,G(9)} Fl. 0,33 l 3,50 €



RUM, WHISKY, GIN & CO

Havana Club Años 7 4 cl	6,90 €
Havana Club Años 3 4 cl	5,90 €
Bacardi Rum 4 cl	5,60 €
Hendrick's Gin 4 cl	7,90 €
Bombay Sapphire Gin 4 cl	6,80 €
Absolut Wodka 4 cl	5,80 €
Smirnoff Wodka 4 cl	5,60 €
Jack Daniel's 4 cl	6,80 €
Chivas Regal Whisky 4 cl	7,90 €
Jameson Irish Whisky 4 cl	6,60 €
Malteser Aquavit 2 cl	3,30 €
Linie Aquavit 2 cl	3,30 €
Sambuca 2 cl	3,30 €
Doppelkorn 2 cl	3,30 €
Tangeray Gin 4 cl	7,20 €
Tequila 4 cl	5,60 €

BITTERS

Campari 4 cl	4,10 €
Ramazzotti 4 cl	4,20 €
Ramazzotti Rosso 4 cl	4,20 €
Fernet Branca 4 cl	4,10 €
Averna Amaro 4 cl	4,10 €
Cynar 4 cl	4,10 €
Jägermeister 2 cl	4,20 €
Martini Bianco Rosso Dry 4 cl	5,10 €
Limoncello 4 cl	5,10 €

SHOTS

B52 Khalua Baileys Rum	5,90 €
Brain Damage Sambuca Baileys Grenadine	5,90 €

BRANDY & COGNAC

Hennessy Cognac 4 cl	6,40 €
Courvoisier 4 cl	6,90 €

GRAPPA

Nonino Merlot 2 cl	4,90 €
Nonino Chardonnay 2 cl	4,90 €
Nonino Moscato 2 cl	4,90 €
Nonino Riserva 2 cl	6,80 €

LIKÖRE

Cointreau 4 cl	4,90 €
Amaretto 4 cl	4,90 €
Frangelico Haselnusslikör 4 cl	4,80 €
Baileys 4 cl	4,40 €
Verpoorten Eierlikör 4 cl	4,90 €

FEINE BRÄNDE AUS DEM ELSASS

Wilde Mirabelle 4 cl	5,90 €
Himbeer Geist 4 cl	5,90 €
Williams Christ 4 cl	5,90 €

Zusatzstoffe 1. Koffein/Tein | 2. mit Farbstoff | 3. geschwärtzt | 4. enthält Phenylalaninquelle | 5. mit Chenin | 6. mit Antioxidationsmittel | 7. mit Konservierungsstoffen | 8. mit Zuckerarten und Süßungsmittel | 9. Nektar | 10. Fruchtsaftgetränk | 11. mit Geschmacksverstärker | 12. enthält Milcheiweiß | 13. Phosphat | 14. Geschwefelt | 15. Taurinhaltig | 16. Gewächst
Allergene Bitte Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der aktuellen Allergenkarte. **Allergene im Bier** G = Enthält glutenhaltiges Getreide: (w) = Weizen, (g) = Gerste, (r) = Roggen, (h) = Hafer



Bankery
BANK UND GENUSS