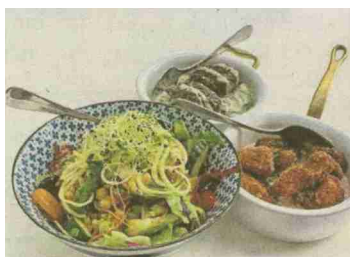




Gegessen

im Restaurant & Café Die Bank

Mediterrane Küche mit Touch aus Nahost



Am Eingang steht schlicht, in goldenen Buchstaben im grauen Mauerwerk eingefasst, «Bank», was darauf hinweist, dass hier, am pulsierenden Helvetiaplatz, einst ein Geldinstitut war. Heute ist die Bank ein hipper Ort mit Restaurant, Café, Bar und einer grossen Terrasse. Ein Genuss ist es, unter den riesigen, Schatten spendenden Bäumen im Garten zu sitzen und das pulsierende, bunte Treiben rund um das Lokal zu beobachten. Sofort wird man auf uns aufmerksam und bietet uns unkompliziert einen schönen Tisch an. Schnell sind auch die Getränke serviert, und die freundliche Bedienung erklärt uns, dass die frisch zubereiteten Gerichte zum Teilen gedacht seien. Also das mediterrane Essen, mit einem Hauch von Orient gewürzt, gemeinsam zu geniessen, verschiedene Speisen zu testen und zu teilen, auch einmal etwas experimentierfreudig zu sein. Aus 12 «Sharing Dishes», unter ihnen Burrata (mit Zitrusfrucht, Lavendel-Balsamico-Vinaigrette), gebratene

scharfe Crevetten (Babyspinat, Tomaten) oder Cicorinosalat (Ziegenfrischkäse, Datteln, Tahini, Balsamico-Zwiebeln) oder gerösteter Blumenkohl, kann man wählen. Meine Begleitung und ich entscheiden uns für drei Portionen: Rindfleischbällchen auf Mangoldjoghurt, mit israelischen Gewürzen verfeinert, Crispy Chicken auf einer Sauerrahm-Tandoori-Marinade und Ingwerjoghurt sowie gemischter Salat mit Tomaten, Oliven, Zucchini-Spiralen und einem feinen Dressing. Alles schmeckt köstlich, das Beste zusammengeführt aus der israelischen und der italienischen Küche. Ein Gaumentanz. Hausgemachte Crema catalana mit Rosenwasser und Dattelhonig ist die Krönung des speziellen Geschmacks-erlebnisses.

Lucia M. Eppmann

Menü & Adresse

Hauptspeise:

Meatballs, Crispy Chicken, Seasonal Salad

Getränke:

2 Mineralwasser, 1 Kaffee, 1 Tee

Dessert:

Crema catalana

Rechnung:

78.50 Franken (2 Personen)

Die Bank

Molkenstrasse 15, 8004 Zürich

044 211 80 04

www.bankzuerich.ch