

La Storia - La Vecchia Banca

Willkommen in der *La Vecchia Banca*

RISTORANTE ITALIANO



„Die alte Bank „ befindet sich in einem 1853 erbauten und heute denkmalgeschützten Gebäude. Von 1910 bis 1927 dienten die Räumlichkeiten als Bad Homburger Filiale der Disconto-Gesellschaft, die seit den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts unangefochten das bedeutendste Kreditinstitut Deutschlands war und 1929 mit der Deutschen Bank fusionierte.

Von 2004 bis 2006 erfolgte in Abstimmung mit dem Landesdenkmalamt eine Renovierung der Räume. Sie entsprechen heute wieder dem Zustand zur Zeit der Disconto-Gesellschaft.

Geniessen Sie unsere italienische Küche in diesem besonderen Ambiente.

Wir legen allergrößten Wert auf die Verwendung von saisonalen und marktfrischen Produkten, die frisch zubereitet werden. Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie eine Allergie auf Lebensmittel haben. Wir berücksichtigen dies bei der Zubereitung Ihrer Speisen. Auf Wunsch erhalten Sie eine separate Allergenen Karte.

Luciano Ranieri & Team



Aperitivi

Aperitivo della casa	0,10 l	€ 8,00
Aperol Spritz	0,20 l	€ 8,00
Ferari Rose	0,10 l	€ 8,50
Prosecco	0,10 l	€ 6,50
Prosecco Aperol	0,10 l	€ 6,50
Champagner	0,10 l	€ 9,50
Kir Royal	0,10 l	€ 9,50
Campari	5cl	€ 6,00
Martini	5cl	€ 6,00
Punt e Mes	5cl	€ 6,00
Sherry Tio Pepe	5cl	€ 6,00
Portwein	5cl	€ 6,00
Cynar	5cl	€ 6,00
Pernod	5cl	€ 6,00



Antipasti - Vorspeisen - Starter

Insalata Mista con Noci

Gemischter Salat der Saison mit gerösteten Nüssen
Mixed seasonal salad with roasted nuts

€ 8,00

Carpaccio di Rapa Rossa con Burrata (o Mozzarella di Buffala) e Tartufo Nero

Carpaccio von Roter Beete mit Burrata (oder Büffelmozzarella) und schwarzem Trüffel

Carpaccio of Beetroot with Burrata (or buffalo mozzarella) and black Truffle € 16,50

Grigliata di Verdure e Gamberetti con Insalatine Selvatiche

Wildfangscampetti auf gegrilltem Gemüse und Wildkräutersalat
Fresh Scampi with grilled Vegetables and wild herb salad

€ 14,50

Vellutatta di Piselli e Wasabi con Cappelante rosolate e Lardo di Colonnata

Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsen - Wasabi - Vellutatta und Lardo di Colonnata

Grilled Scallops with a Pea - Wasabi - Vellutatta and Lardo di Colonnata € 16,50

Duetto di Tonno e Melone Tartar con Semi e Crema di Papaya

Zweierlei aus Thunfisch- und Melonentatar an Creme und Kerne der Papaya
A Duet of Tuna and Melon Tatar with the seeds and a cream of Papaya

€ 18,50

Polpo grigliato su Crema di Patate al Limone

Gegrillter Oktopus auf einer Kartoffel und Zitronen Creme
Grilled Octopus on a cream of potatoes and lemons

€ 16,50



Zuppe - Suppen - Soup

Zuppe del Giorno

Tagessuppe
Soup of the day

€ 7,00



Pasta - Nudeln - Noodles

Risotto Mantecato al Parmigiano su Riduzione di Vino Rosso e Tartar di Fassona Piemontese

Parmesan Risotto auf einer Rotwein Reduktion mit Tatar vom Fassona Rind
Parmesan Risotto on a red wine reduction and a Tatar of Fassona beef € 18,50

Trofie con Calamaretti al Pesto di Zucchine e Botarga di Muggine

Trofie mit Baby Calamari an Zucchini Pesto und Meeräsche Botarga
Trofie with baby calamari on a zucchini pesto and mullet Botargo € 14,50

Gnocchi Ripieni di Mozzarella su Ragù di Salsiccia Piccante , Rucola e scaglie di Parmigiano

Gnocchi mit Mozzarellafüllung auf Salsiccia Ragout an Rucola und Späne vom Parmesan - pikant
Gnocchi filled with mozzarella on a ragout of Salsicca with rocket and parmesan - spicy € 16,50

Gnocchi Ripieni di Mozzarella su Pomodori fresche, Basilico, Rucola e scaglie di Parmigiano

Gnocchi mit Mozzarellafüllung an frischen Tomaten, Basilikum, Rucola und Späne vom Parmesan
Gnocchi filled with mozzarella on fresh tomatoes, basil, rocket and parmesan € 16,50

Spaghettoni alla Calabrese con Vongole Veraci

Spaghettoni Calabrese mit Venus Muscheln -pikant
Spaghettoni Calabrese with clams -spicy € 14,50

Cavatelli con Cozze e Fagioli Cannellini e Pecorino

Cavatelli mit Miesmuscheln, Cannellini Bohnen und Pecorinokäse
Cavatelli with mussels, Cannellini beans and pecorino cheese € 13,50



Pesce - Fisch - Fish

Pesce del Giorno

Fisch des Tages
Fish of the day



Carne - Fleisch - Meat

Fegato di Vitello al Burro e Salvia

Kalbsleber mit Butter und Salbei

Liver veal with Butter and Sage

€ 22,50

Cotoletta di Maiale Iberico in Crosta di Pinoli, Parmigiano e Miele su Salsa Arrabiata e Gorgonzola

Kotelett vom Iberico Schwein mit einer Kruste von Pinien Kernen, Parmesan
und Honig auf einer Arrabiata - Gorgonzola Sauce - pikant

Chops of a iberico-pork with a pine-nuts, parmesan and honey crust
on a Arrabiata - Gorgonzola Salsa - spicy

€ 24,50

Tagliata di Manzo su Rucola con Crudaiola e Parmigiano

Tagliata vom Rind auf Rucola mit Crudaiola und Späne vom Parmesan

Beef slices on rocket with Crudaiola and parmesan

€ 24,50

Lombatina di Vitello alla Griglia con Erbe Aromatiche

Gegrilltes Kalbskotelett mit frischen Kräutern

Grilled veal chops with fresh herbs

€ 24,50

Filetto di Black Angus Argentino su Crema di Pistacchio

Argentinisches Black Angus Filet auf einer Pistaziencreme

Argentinean black Angus fillet on a pistachio cream

€ 32,00

Carre d'Agnello Alsassiano con Crosta di Erbe aromatiche su Riduzione di Vino Rosso

Elsässisches Lammkarree mit Kräuterkruste auf einer Rotwein Reduktion

Rack of lamb with herb crust on a red wine reduction

€ 29,50



Salsa - Soßen - Souces

Reduzione di Vino Rosso

Rotweinreduktion

Red Wine reduction

€ 4,00

Tartufo Nero

Schwarzer Trüffel

Black Truffle

€ 11,50



La Lista delle Bevande - Getränke - Drinks

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunus Quelle	0,75	€ 6,50
Bad Camberger Taunus Quelle	0,25	€ 2,80
San Pellegrino	0,75	€ 7,50
Acqua Panna	0,75	€ 7,50
Coca-Cola (1,2)/light (1,2,4,5) Fanta (2,3)/Sprite	0,2	€ 2,50
Frisch gepresster O-Saft	0,2	€ 5,00
Apfelsaft	0,2	€ 2,50
Orangensaft	0,2	€ 3,00
Traubensaft rot	0,2	€ 3,50
Johannisbeersaft	0,2	€ 3,50
Tomatensaft	0,2	€ 3,50
Bitter Lemon (2)	0,2	€ 3,00
Tonic Water (2)	0,2	€ 3,00

BIER

König Pilsner	0,3	€ 3,50
König Pilsner Radler	0,3	€ 3,50

FLASCHENBIER

Erdinger Hefeweizen	0,5	€ 5,00
Erdinger alkoholfrei	0,5	€ 5,00
König Pilsner alkoholfrei	0,33	€ 3,50

Heisse Getränke

Caffe Lavazza		€ 2,50
Espresso Lavazza		€ 2,50
Espresso Lavazza doppio		€ 4,50
Cappuccino Lavazza		€ 3,50
Latte Macchiato		€ 4,00
Tee div. Sorten		€ 3,00

1-Koffeinhaltig, 2-chininhaltig, 3-mit Farbstoff, 4-mit Konservierungsstoffen, 5-mit Geschmacksverstärker



La Lista delle Bevande - Getränke - Drinks

Liquori 4 cl

Ramazzotti	€ 7,00
Averna	€ 7,00
Montenegro Amaro	€ 7,00
Fernet Branca	€ 7,00
Fernet Menta	€ 7,00
Amaretto di Saronno	€ 7,00
Sambuca Molinari	€ 7,00

Cognac 5 cl

Hennessy Fine de Cognac	€ 9,50
Hennessy X.O	€ 24,50
Cardinal Mendoza	€ 8,50
Gran duque d'alba	€ 9,50
Remy Martin	€ 7,50
Carlos I	€ 9,50

Edelbrände 2 cl

Ziegler „Wildkirsche Nr. 1“	€ 18,00
Ziegler "Williamsbirne"	€ 14,50
Prinz „Alte Haus-Zwetschke“	€ 10,00
Prinz „Alte Marille“	€ 12,50
Trimbach „Framboise“	€ 7,50
Trimbach „Kirsch“	€ 7,50

Whisky 4 cl

Talisker 10 y	
Torfrauch, Salz, zitroniger Süsse und einer wärmenden Explosion am Gaumen	€ 11,50

Glenkinchi 10 y	
Würzige Malznote, kombiniert mit Zitrusfrüchten und Heidekraut	€ 11,50

Cragganmore 12 y	
Abgerundet, mit Noten von Honig und Karamell, sehr gehaltvoll	€ 11,50

OBAN 14 y	
Sanft, zart torfig mit leichten Fruchtnote	€ 12,00

Dalwhinnie 15 y	
Ein Hauch von Vanille und Honig, mit langem Abgang	€ 12,00

Lagavulin 16 y	
Eine Explosion von Rauch und Torf, schwer, kraftvoll und würzig	€ 14,00

Glennfidich 15 y Solera Reserve	
Wunderbar sanft, lang anhaltend und mit Eichenaromen	€ 10,50

Glenmorangie Original	
Cremig delikat, sehr rein und beruhigend, blumige Nase	€ 10,50

Glenmorangie Lasanta	
Erinnert an Creme Brulee, mit Aromen von Karamell, Rosinen und Nüssen	€ 14,00

The Balvenie Port Wood 1991	
Hier dominieren Aprikosen – und Trockenfrüchte, milder aber langer Abgang	€ 15,00

Laphroaig 15 y	
Begeisternde Eichentöne und warmer Torfrauch, sehr markant	€ 16,00

Macallan 18 y fine Oak	
Ingwer und geröstete Nüsse behaupten sich gegen Honig und Malz, mit einem Anklang von Orangenschalen	€ 25,00