



# HOLBEIN'S

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Juli -August 2018** vorstellen. Unter der Küchenleitung von **Patrick Grossmayer** wurden für Sie Speisenfolgen mit den Besten Zutaten der Saison zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie aus den vorliegenden Menüvorschlägen auch **Ihr individuelles Menü** zusammenstellen. Bei Ihrer Auswahl sollten Sie sich **für ein einheitliches Menü** entscheiden. Für Gruppen **bis max. 20 Personen** bieten wir **innerhalb des ausgewählten und einheitlichen Menüs, gerne auch zwei verschiedene Hauptgänge** zur Wahl an, z.B. Fisch und Fleisch. Auf Vegetarier oder Gästen mit Allergien, gehen wir gern vor Ort individuell ein.

Ebenfalls bieten wir Ihnen auf den letzten beiden Seiten unsere kleine Weinauswahl an. Gerne senden wir ihnen bei Bedarf auch die komplette Weinkarte mit mehr als 120 Positionen zu.

Die perfekte Tischinszenierung für den besonderen Anlass möchten wir Ihnen ebenfalls gerne aus einer Hand anbieten. **Tischdekoration, Menükarten, Namenskarten** etc. alles für Sie organisiert, damit Sie den Aufenthalt in unserem Haus so angenehm wie möglich erleben können.

Einen Raumplan finden Sie unter [www.meyer-frankfurt/holbeins/raumplan.de](http://www.meyer-frankfurt/holbeins/raumplan.de)

Für die etwas ruhigeren Anlässe empfehlen wir Ihnen einen Platz in der Wandelhalle zu buchen. Hier finden Sie Platz für bis zu 55 Personen. In unserer neuen Holbeins-Lounge bis maximal 40 Personen.

Ihre **Menü- und Weinauswahl** benötigen wir bitte bis **spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung**.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bald im Holbein's begrüßen zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen



Hendrik Fischer (Gastgeber)



Patrick Grossmayer (Küchenchef)

...die nachfolgenden Menüs sind gültig vom 1. Juli bis zum 31. August 2018

[www.meyer-frankfurt.de](http://www.meyer-frankfurt.de)  
[holbeins@meyer-frankfurt.de](mailto:holbeins@meyer-frankfurt.de)



## STARTER

# HOLBEIN'S

„HOLBEIN'S-FRESHNESS“ Aperol   Kombucha   Crushed Ice   Prosecco	Glas	9
„PROSECCO EXCLUSIV CUVÉE MEYER“ Spumante di Valdobbiadene	Glas	9
„APEROL SPRITZ“ Prosecco   Aperol   Soda	Glas	9
„COSMO ROYAL“ Champagner, Cranberry Juice   Wodka Limettensaft   Orangenlikör	Glas	14
„HOLBEIN'S APFEL-TRAUBEN-MIX“ (ALKOHOLFREI) Weißer Traubensaft   Apfelsaft   Mineralwasser	Glas	5
„HUGO“ Prosecco Spumante Exklusiv   Holunderblütensirup frische Minze   Soda	Glas	9
CHAMPAGNER „PAUL GOERG“ 1 CRU Cuvée Meyer-Frankfurt aus dem Vertus, Fein und betörend. Ein klassischer Aperitif-Champagner. Säurebetont & lecker	Glas Flasche	12 65
CHAMPAGNER „BILLECART-SALMON“ Spitzen Cuvée mit feiner Säure. Weinig im Geschmack. Einziger Prestige-Champagner zum Jahrtausendwechsel!	Glas Flasche	14 85
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ“ Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	Glas Flasche	15 100
CHAMPAGNER BOLLINGER SPECIAL Spitzenchampagner, 36 Monate gereift ein Traum-Genuss ! Der Champagner mit Weltruf. <b>BOND-CHAMPAGNER!</b>	Flasche	120
RUINART „BLANC DE BLANC“ Eleganter Duft nach Birnen, Brioche und frischen Beeren strömt aus dem Glas. Er ist kraftvoll und elegant zugleich! Einfach perfekt!	Flasche	120

## WELCOME FINGER-FOOD

Diese kleinen Häppchen werden wir für Sie auf 3-Teller-Etagere anrichten  
und Ihren Gästen servieren.

STEAK TATAR | SENF | KARTOFFELCHIP

BLACKEND GARNELEN-LOLLYPOP

SPICY TUNA | FRIED RICE | FRÜHLINGSLAUCH

GELBE PAPRIKASUPPE | KORIANDER

VEGETARISCHE SUSHI-ROLLE

€ 20

4 Teile pro Person



HOLBEIN'S



## No. 1

PAPRIKA – MELONEN KALTSCHALE  
Limette | Koriander | Garnele

---

GEGRILLTES ZANDERFILET  
Thaispargel | Zitronen – Perlzwiebel | Zuckermaissauce

---

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ  
Pfifferlinge | Junglauch | Kartoffelpüree

---

WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN  
Marille | Lavendeleis

€ 69



## No. 2

TATAR VOM GELBFLOSSETHUNFISCH  
Ingwer-Soja-Infusion | Birne | japanische Gurke

---

HEREFORD PRIME FILET "GRASSFED"  
Spinat | Stampf von Bamberger-Hörnchen  
Zwiebelmarmelade

---

VANILLE CRÈME BRÛLÉE  
Pfirsich | Rosmarineis

€ 59



## No. 3

CEVICHE VOM SCHOTTISCHEN LACHS  
Mais | Koriander | Chili | Brunnenkresse

---

GEGRILLTER LAMMRÜCKEN  
grüne Bohnen | Graupen - Risotto | Ziegenkäse

---

Topfen – SCHAUM - OMLETTE  
Waldbeeren | Vanilleeis

€ 61



HOLBEIN'S



## No. 4

SOMMERLICHER MARKTSALAT  
Cherrytomaten | Fenchel | Melone | Kresse  
Essigmarinade „Gegenbauer „

—  
GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST  
Erbsen | Serranoschinken | Rote Zwiebel Confit

—  
TOPFENMOUSSE  
Kirsche | Vanille short bread | Kirschsorbet

€ 50



## No. 5 | ASIA-MENÜ |

SASHIMI VOM IKARIMI LACHS  
Japanische Zitrusmarinade | Algen-Kressesalat | Avocado

—  
MISO SEEHECHT  
Sesamspargel | Ingwermarinade | Wasabipüree

—  
MANGOPARFAIT  
Kokostapioka | Kaffir-Limetteneis

€ 57



2016	GRAUBURGUNDER, TOBIAS HENSEL, „AUFWIND“ PFALZ Dieser reinsortige Grauburgunder verströmt ein tolles Bukett von Birne, Ananas, Quitten, Apfel, etwas Honig und blumige Noten. Am Gaumen ist er mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht – ein tolles Spiel!	36
2011	RIESLING, HEYMANN-LÖWENSTEIN, SCHIEFER TERRASSEN, MOSEL Frisches Goldgelb, packendes Duftspiel aus Steinobst und Blüten, frisch und fruchtig; Am Gaumen Mineralität pur, tolle Frucht nach Grapefruit und Apfelherrlich ausbalanciert, pikant und erfrischend.	45
2015	CHARDONNAY WEINGUT MEYER, ROSENGARTEN, PFALZ Knackiger Chardonnay vom Barg `Rosengarten` aus Pfalz. Stefan Meyer ist ein NEWCOMER in der Szene. Macht diesen `Chameur` harmonisch gekonnt. Frisch, Duft nach Ananas, Mango & Papaya. Fazit: DAS HÄTTE ICH IHM GAR NICHT ZUGETRAUT!	36
2016	RIESLING, G. BREUER, TERRA MONTOSA, RHEINGAU Breuer's Zweitwein zu den Spitzengewächsen aus dem Rudesheimer Berg. Das ist Rheingau pur! Prägnante Säure, die mit einer saftigen Frucht gekonnt gepuffert wird.	47
2015	CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER, PFANNEBECKER WEINGUT BURGUNDERHOF, RHEINHESSEN Pfannebeckers Interpretation des Knipser Klassikers! Aromatisch-frische Fruchtaromen vereint mit finessenreicher Eleganz und wunderschön cremigem Gaumenschmelz. Ein toller Allrounder auf höchstem Niveau mit einem fast unschlagbaren Preis- / Spassverhältnis.	36
2016	ARNEIS DOC, ROBERTO SAROTTO, PIEMONTE, ITALIEN Der Kultweisswein aus dem Piemont. Schöne gold gelbe Farbreflexe, Golden Delicious und Stachelbeeren im duftig-frischen Bouquet, das auch an etwas Zitronenzeste erinnert. Charmante Gaumenaromatik mit Noten von Birne und etwas Quitte, unterlegt von einer angenehmen Frische, insgesamt sehr cremig und weich fließend, kompaktes Finale mit einer guten Länge.	41
2016	PINOT GRIGIO, ELENA WALCH, SÜDTIROL, ITALIEN Süffig, frisch, lang und lebhaft. Dezent es Blumen- und Pfirsicharoma, sowie eine sehr gut eingebundene Säure.	34
2016	GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, PIEMONTE, ITALIEN Dieser "Gavi di Gavi" hat eine strohgelbe Farbe. Sein Geruch erinnert an Blumen und Obst mit einer Duftnote von Pfirsich. Ein voller, runder und weicher Geschmack mit edlen Aromen. Gavi die Gavi gilt als „die“ Rebsorte Norditaliens!	38
2017	LUGANA DOC, CANTINA BULGARINA, LOMBARDEI Schöne Apfel- und Birnennoten, eine frische elegante Säure und ein weicher Abgang zeichnen diesen Wein aus. Die Charakteristika des Bodens der südlichen Regionen am Gardasee erlauben es den Winzern einen Wein mit exzellentem Bouquet und guter Struktur herzustellen.	36
2016	SAUVIGNON BLANC, WEINGUT TEMENT, ÖSTERREICH Edelwürzig, Fruchtbouquet mit Holunder und Stachelbeertönen, komplexe Frucht, elegante Säure. Tement's Sauvignon Blancs sind weltbekannt.	42
2015	SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, PATRICK GIRAULT, LES GRANDES GENEVRIERES FRANKREICH Seit über zehn Generationen produziert Familie Bourgeois Wein im Loiretal und gilt als einer versiertesten Sauvignon Spezialisten. Verführerisch im Duft: Cassis, Stachelbeere, leicht grasig, zarte Säure; harmonisch. Perfekter Sauvignon Blanc!	42
2015	Sauvignon Blanc Stairway to Heaven Mallorca Der Kultwein vom Castell Miquel betört Nase & Gaumen mit klaren Zitrusnoten und mineralische Aromen. Dazu zeigt er eine schmeichelnde, frische Säure. Ein klarer Sauvignon Blanc, unverfälscht und echt!	39
2016	Grüner Veltliner, Setzer, „die Lage“, DAC Reserve Die Lage trägt den Namen „Eichholz“, der die Kraft des Weines widerspiegelt. Der starke Ausdruck ruht auf der Anbauweise, welche nur die kräftigen Trauben zur Ernte bringt. Ein Veltliner von hoher Qualität!	42



	€
2016 CUVÉE, MARKUS SCHNEIDER, BLACK PRINT, PFALZ, DEUTSCHLAND St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; Markus Schneider bricht mit Konventionen, so pflanzte er internationale Rebsorten und vermählte sie zu diesem originellen Cuvée. Ein Farbmonster, dicht und konzentriert, trotzdem elegant und sanftmütig. Welch ein Charmeur!	38
2015 CHÂTEAU LAPLAGNOTTE-BELLEVUE, GRAND CRU, ST. EMILION, FRANKREICH 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon Rotwein mit pflaumenwürzigem Duft. Die Besitzerin hat zuvor das Chateau Cheval- Blanc geleitet.	69
2015 THOMAS BARTON RESERVE, MEDOC* <sup>8</sup> 50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot, Komplexe und reife Aromen von Cassis, schwarzem Pfeffer, einen Hauch Lakritz und schwarzer Schokolade. Dieser Medoc hat einen vollmundig, samtig, weich – komplexen Geschmack	38
2015 PINOT NOIR, LAMY-PILLOT, CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU, BURGUND, FRANKREICH Der kleine Familienbetrieb begeistert und mit einem „Parade-Pinot Noir“. Elegantes Bukett nach Kirschen und roten Früchten, feine mineralische Struktur vom Kalkgestein, sanftmütige Säure. Er lässt nur einen Schluss zu: Burgund kann so schön sein!	75
2013 MONTEPULCIANO RISERVA DOC 'INFERI', MARRAMIERO, ABRUZZEN, TOSKANA Mitteltiefe kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer. Das intensive, fruchtige (Kirsche) und würziges Aroma von Montepulciano Inferi, mit Geruchsnuancen von Vanille ist beeindruckend. Voller Ansatz; mittlere Struktur, "fleischiger" Körper. Anhaltender, frischfruchtiger Geschmack mit deutlicher Gerbstoffpräsenz. Abgang mit "erdigem" Nachgeschmack.	55
2015 SANGIOVESE, CASANOVA DI NERI, ROSSO DI MONTALCINO, TOSCANA, ITALIEN 100% Sangiovese grosso, lebhaftes Bouquet, reichhaltiger Duft von Veilchen, Vanille und Lakritze. Herb, körperreich und heiter mit einer lebendigen Struktur. Sehr charaktervoll!	48
2011 TEMPRANILLO, VALDERIZ – RIBERA DEL DUERO, SPANIEN Der Valderiz wird Jahr für Jahr so vinifiziert, dass er die althergebrachte Tradition dieser Gegend mit den neusten önologischen Maßstäben wieder spiegelt. Die Farbe ist von tiefem Ziegelrot. In der Nase dominieren Waldbeeren und Minze. 18 Monaten im Barrique verleihen dem Wein gut eingebundenen Tannine, runden ihn ab und geben ihm Eleganz. Diesen Wein macht großen Spaß!	59
2014 RIOJA, BODEGA MARQUESA, VALSERRANO, CRIANZA Faszination Rioja! Anders kann man das Gefühl nicht beschreiben, wenn man diesen traditionell vinifizierten Rioja probiert! Der Eleganz des Tempranillo steht die Struktur von Mazuelo zur Seite. Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklängen an Eichenholz, komplex, extraktreich und herrlich zu trinken. Ein Rioja von Meisterhand!	36
2015 CABERNET SAUVIGNON, MARQUES DE CASA CONCHA, CHILE Aus Chile kommt dieser feine „Cab“: Intensiver Duft nach Cassis, Kirschen, etwas Paprika; das Holz ist perfekt eingebunden und er gipfelt mit einem langen Abgang.	50
2014 „FUSION V“, DE TOREN, SÜDAFRIKA* <sup>8</sup> Cab.-Sauvignon, Cab-Franc, Malbec, Merlot & Petit Verdot. Emil de Dulk produziert hier sein Aushängeschild in Stellenbosch. Der Kellermeister Albie Koch bringt Erfahrung aus dem Bordeaux & Kalifornien mit. Diese Erfahrung hat den Fusion V zu den 10 besten Rot-Weinen Süd-Afrikas gemacht. Robert Parker gibt 94 Punkte! EIN HAMMER!	75

***Sollten wir hier noch nicht ganz Ihren Geschmack getroffen haben,  
senden wir Ihnen auch gern unsere komplette Weinkarte zu.***

***\_\_\_\_\_ Preisänderungen auf Grund unterschiedlicher Jahrgänge vorbehalten***