

WILLKOMMEN IM HOLBEIN'S

„FRANKFURT ROYAL“ Apfelwein Holunder Prosecco	Glas	9
„HOLBEINS BITTERINO“ San Bitter Ingwer Zitrone Holunder	Glas	8
„BASIL SMASH“ Gin Basilikum Zitrone Zucker Sirup	Glas	11

„LILLET SPRIZZ“ Lillet Prosecco Soda Gurke	Glas	9
„HOLBEINS“ GINATOMIC Gin Lillet Kirsch & Cranberry Juice	Glas	14
„ROSATO MIO“ Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum	Glas	9

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Meyer-Selection	Glas	9
CHAMPAGNER BILLECART-SALMON BRUT Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure	Glas	14
CHAMPAGNER BILLECART-SALMON ROSÉ Weinig & vollmundig wenig Säure	Glas	16

HOLBEIN'S GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN

BEEFEATER BOMBAY SAPHIRE ADLER BERLINER BRANDSTIFTER	Glas	11
TANQUERAY HENDRICKS LONDON NO.1	Glas	13
TANQUERAY 10 GIN SIEBEN	Glas	14
GIN SUL THE BOTANIST	Glas	14
MONKEY 47 GIN MARE WINDSPIEL	Glas	15
FERDINAND'S SAFFRON GIN	Glas	15
BATHTUB GIN	Glas	18

...serviert mit Fevertree Tonic

HOLBEIN'S SURPRISE-CHEFMENÜ

PATRICK GROSSMAYER & TEAM

„VOYAGE CULINAIRE“

3 GANG MENÜ 50

4 GANG MENÜ 65

1

KALTE VORSPEISEN

UNSER HERBSTLICHER MARKTSALAT	12
Landkresse gehobelter Fenchel "Höhls" Apfel-Essig karamellierte Walnüsse	
BUNTER LINSENSALAT & MARINIERTER SCHOTTISCHER LACHS	18
Rote Beete Hessische Kresse Meerrettich	
TATAR VOM DEUTSCHEN WEIDEOCHSEN	18
Estragon-Aioli Wachtelei Focaccia Oliventapenade	
CEVICHE VOM KINGFISCH	20
Koriander Gepuffter Quinoa Pimentos de Padron	
OBERRÄDER FELDSALAT & GERÖSTETER SPECK	14
Frenchdressing, Muskatkürbis, Butter Croutons	

SUSHI VON KAWANO HIROFUMI

DIENSTAG - SAMSTAG

VEGI-SUSHI	15
Avocado Aubergine Pilze	
RAINBOW ROLL	18
Lachs Tuna Avocado	
CRISPY SHRIMP ROLL	19
Panko Chilimayonaise	
TUNA & LACHS-NIGIRI	18
Sesam Sauce Ponzu Rettich	
SUSHI BOWLE & MISO SUPPE	21
Sushireis Tagesfisch Ei Gurke Shitake	
“KAWANO SAN“ SASHIMIVARIATION	18
“KAWANO SAN“ SUSHI SELECTION & SASHIMI FÜR 2 PERSONEN	30

2

WARME VORSPEISE

VIETNAMESISCHE RINDERESSENZ `PHO`	16
Glasnudeln Ingwer Chilli Maispoularde	
MUSKAT KÜRBIS SUPPE	11
Orangen Ingwer Steierisches Kürbiskernöl Geröstete Kürbiskerne	
GEGRILLTER PULPO	20
Granatäpfel Limetten-Ingwer-Kartoffelstampf	
KNUSPRIGE JAKOBSMUSCHEL	22
Wasabimayonnaise Rosa Grapefruit Glasnudelsalat Cashewkerne	

CATCH OF THE DAY

TÄGLICH FANGFRISCHER FISCH VOM GRILL
TAGESPREIS

Kartoffelstampf	4.5	Baby-Spinat	4.5
Gegrilltes Gemüse	4.5	Caesar-Salad	5
Pommes-Frites	4	Sesam-Spargel	6

MISO WILDLACHS 28
Baby Pack Choi | Shiitake Dim Sum | Ingwer-Misosud

GEGRILLTER SEETEUFEL 38
Lila Kartoffelstampf | Speck | Chipolline | Champignonessenz

SCHWERTFISCHSTEAK VOM GRILL 30
Staudensellerie | Geräuchertes Kartoffelespuma | Rote Beetesud

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI 22
Hokkaido Kürbis | Amarettini | braune Butter

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI & TRÜFFEL 28
Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano

ROTE BETE RISOTTO & MEERRETTICH 21
Rosenkohl | Belper Knolle | Meerrettichschaum

HOLBEINS „BLT“-ANGUS-BURGER 23
Ofentomaten | Cheddar | Bacon | Zitronen-Mayonnaise
Pommes-Frites



SURF & TURF
FILET VOM MILCHKALB
& HALBER HUMMER 43
Butternusskürbis | Perigord Trüffelremoulade | Junglauch

IRISCHES PRIME BEEF
HEREFORD FILET "GRASSFED"
Kartoffel-Rucolapüree | Dreierlei Karotten | Sauce Béarnaise
Lady cut (180 g) 34 Gentleman cut (250 g) 42

OLDENBURGER GANS in 2 Gängen serviert 33
Brust & Keule | karamellisierte Maronen | Rotkohl
gebutterte Kartoffelklöße | Bratapfel



4

VANILLE CRÈME BRÛLÉE Quittenkompott Sauerrahmeis	12
FELCHLIN SCHOKOLADENTRAUM Zwetschge Kaffeecrumble Rummascarpone	14
ZIMTAPFELSÜNDE Apfelröster Zimtschaum Karamellgelee	13
SAUERRAHMSCHNITTE Limetten weiße Schokolade Mandelbisquit Pistazieneis	13
HAUSGEMACHTE EISCREME & SORBETS	10
DIE KLEINE KÄSELEIDENSCHAFT Epoisse Petit Reblochon Ziegenkäse Schweizer Bergkäse Apfel-Nussbrot Traubenkompott Feigen	14



1998 CHATEAU SUDUIRAUT SAUTERNES	0,375L	56
SAUVIGNON BLANC 1ER CRU CLASSE	5CL	10

Selektionierte und handverlesene Edelfaulbeeren und eine Reifung von 24 Monaten bringen diesen edlen Sauternes hervor. In der Nase machen sich kandierte Früchte und Karamell breit, geschmacklich hervorragend, konzentriert...nicht Fett, aber langlebig! 1998 war ein Ausnahme Jahr in Bordeaux!

2015 KIEDRICHER GRÄFENBERG	0,375L	75
RIESLING AUSLESE ROBERT WEIL,	5 CL	11
RHEINGAU		

Edelsüße Beerenauslese vom Rieslingstar Robert Weil. Expressive fruchtige Nase, Anklänge von Honig, Fliederblüten, verspielte und lebhaftige Säure.

GRAPPA ROSSJ BASS, CHARDONNAY	4 CL	11
von Angelo Gaja		
GRAPPA DI BARBARESCO, NEBBIOLO	4 CL	11
von Angelo Gaja		
GRAPPA DI RIBOLLA	4 CL	13
von Nonino		
GRAPPA DI SASSICAIA	4 CL	15
Spitzen Rosé-Grappa		