

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
„ROSATO MIO“ Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum	Glas	9

„HOLBEINS“ CANDY MAN Vodka Galiano Peppino Peach Zitrone Ginger Ale	Glas	12
„HOLBEINS“ DRIVER Vanille Pfirsich Zitrone Ginger Ale	Glas	8

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Meyer-Selection	Glas	9
CHAMPAGNER BILLEGART-SALMON BRUT Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure	Glas	15
CHAMPAGNER BILLEGART-SALMON ROSÉ Weinig & vollmundig wenig Säure	Glas	16

HOLBEIN'S GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN

BEEFEATER BOMBAY SAPHIRE ADLER	Glas	11
BERLINER BRANDSTIFTER TANQUERAY HENDRICKS LONDON NO.1	Glas	13
TANQUERAY 10 GIN SIEBEN GIN SUL THE BOTANIST	Glas	14
MONKEY 47 GIN MARE WINDSPIEL 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

VEGETARISCHES 3 GANG MENÜ 46



1

KALTE VORSPEISEN

WINTERLICHER MARKTSALAT Landkresse gehobelter Fenchel "Höhls" Apfel-Essig karamellierte Walnüsse Granatapfel	12
ARTISCHOCKEN-BLUTORANGEN-SALAT Tomaten-Orangen-Salsa Creme-Fraiche Portulak Rosa Pfeffer	18
TATAR VOM DEUTSCHEN WEIDEOCHSEN Estragon-Aioli Wachtelei Focaccia Oliventapenade	18
CEVICHE VON DER LANGUSTE & GRÜNER APFEL Amalfi Zitrone Wasabi-Tobbiko Apfel-Sellerie-Sorbet	22

SUSHI VON KAWANO HIROFUMI

DIENSTAG - SAMSTAG

VEGI-SUSHI Avocado Aubergine Pilze	15
RAINBOW ROLL Lachs Tuna Ei Avocado	19
CRISPY SHRIMP ROLL Panko Chilimayonaise	19
TUNA & LACHS-NIGIRI Sesam Sauce Ponzu Rettich	18
SUSHI BOWLE & MISO SUPPE Sushireis Tagesfisch Ei Gurke Shitake	22
HOLBEINS' SASHIMIVARIATION	19
“KAWANO SAN“ BEST FRIEND-SELECTION	32
FÜR 2 PERSONEN	MAIN 45

2

WARME VORSPEISE

VIETNAMESISCHE RINDERESSENZ `PHO` Glasnudeln Ingwer Chilli Maispoularde	16
GETRÜFFELTE KNOLLEN-SELLERIE-SUPPE Pilz-Bon-Bon schwarzer Wintertrüffel	14
KNUSPRIGE JAKOBSMUSCHEL Wasabimayonnaise Rosa Grapefruit Glasnudelsalat Cashewkerne	22



CATCH OF THE DAY

TÄGLICH FANGFRISCHER FISCH VOM GRILL
TAGESPREIS

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

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

HESSISCHER ZANDER VOM GRILL 30
Wilder Fenchel | Dill | Bouillabaisse-Sud | Lauchöl

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

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI & TRÜFFEL 🍄 28
Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano

US-SHORT-RIB GESCHMORT 29
Pflaumenwein | Buchenpilze | Kartoffel-Stampf | Dörrpflaume

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



GLASIERTE BARBARIE ENTE 32
Artischocken-Sud | Madeira-Kartoffeln | geröstete Artischocke

HIRSCHRÜCKEN AUS DEM ROHR 38
Birnen-Rosenkohl | schwarze Walnüsse | Butter-Spätzle

__MEAT THE HEAT__

IRISCHES PRIME BEEF HEREFORD "GRASSFED"

180 g FILETSTEAK 28 280 g FILETSTEAK 35

SURF & TURF

180 g FILETSTEAK & ½ HUMMER 40

350g USDA STRIPLOIN (mit Fettrand) 38

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



VANILLE CRÈME BRÛLÉE	12
Krokant-Hippe Exotic-Röster Zitrusfrüchte-Sorbet	
HOLBEINS SCHOKOLADENTRAUM	15
Himbeer-Duo Dulce-Schaum Schokoladen-Erde	
MANGO-SÜNDE	15
Passionsfrucht Kokos-Espuma Mango-Sorbet	
HAUSGEMACHTE EISCREME & SORBETS	12
DIE KLEINE KÄSELEIDENSCHAFT	14
Epoisse Petit Reblochon Ziegenkäse Schweizer Bergkäse Apfel-Nussbrot Traubenkompott Feigen	



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 langelig! 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 lebhaft 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		