



# HOLBEIN'S

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate März – April 2019** vorstellen.

Unter der Küchenleitung von **Patrick Grossmayer und seinem Team** 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 58 Personen. In unserer Holbeins-Lounge bis maximal 40 Personen.

Ihre **Menü- und Weinauswahl** benötigen wir bitte bis **spätestens 10 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. März bis zum 30. April 2019

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

WWW.MEYER-FRANKFURT.DE

MEYER CATERING & SERVICE GMBH – HOLBEINS RESTAURANT

Holbeinstrasse 1 | 60596 Frankfurt / Main | Fon: 069-66 05 66 66 | Fax: 069-66 05 66 77  
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 44 45 | Gericht & Erfüllungsort: Frankfurt/Main | HRB: 29067 | Ust.-IdNr.: DE 45 239 72188 | Inhaber: Gregor Meyer

## STARTER



# HOLBEIN'S

„ROSATO MIO“ Aperitivo Rosato   Prosecco   Basilikum	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
„ACAO“ VITALISIERENDER BIO ERFRISCHUNGSDRINK (ALKOHOLFREI)	Glas	7
„HOLBEIN'S BITTERINO“ San Bitter   Ingwer   Zitrone   Holunder (ALKOHOLFREI)	Glas	8
„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 Jahrtausendwechsell!	Glas Flasche	15 100
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ“ Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	Glas Flasche	16 110
CHAMPAGNER BOLLINGER SPECIAL Spitzenchampagner, 36 Monate gereift ein Traum-Genuss ! Der Champagner mit Weltruf. <b>BOND-CHAMPAGNER!</b>	Flasche	130
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	140

## WELCOME FINGER-FOOD

STEAK TATAR | SENF | KARTOFFELCHIP

BLACKEND GARNELEN-LOLLYPOP

SPICY TUNA PRALINE | SESAMKRUSTE | ZITRUSMARINADE

CURRY INGWER SUPPE | KORIANDER

VEGETARISCHE SUSHI ROLLE

€ 20

(4 Stück pro Person)

## No. 1

BÄRLAUCHCREMESUPPE  
Kräuter Grissini

---

GEGRILLTER EISMEER SAIBLING  
Frankfurter Grüne Soße | Kräutersalat

---

GESCHMORTE OCHSENBACKEN  
Buchenpilze | Sojabohnen | Kartoffelstampf

---

WEISSES SCHOKOLADEN-PANNA-COTTA  
Grapefruit | Macadamiacrunch

€ 66



## No. 2

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

---

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

---

VANILLE CRÈME BRÛLÉE  
Exotisches Früchtekompott | Kakaobohneneis

€ 59



## No. 3

CEVICHE VOM SCHOTTISCHEN LACHS  
Wasabicreme | Mango - Papayasalat

---

IRISCHER LAMMRÜCKEN  
Ofentomate | Bärlauchgraupen

---

BITTERORANGENPARFAIT  
Mandelcrunch | Orangen

€ 57



HOLBEIN'S



HOLBEIN'S

## No. 4

UNSER MARKTSALAT  
Gehobelter Fenchel | Radieschen | Gartenkresse  
Essigmarinade "Gegenbauer"

---

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE  
Salbei | Ratatouille | Kartoffelstampf

---

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN  
Kokoscremeux | geschmorte Ananas | Pinacoladasorbet

€ 50



## No. 5 | ASIA-MENÜ |

SASHIMI VOM IKARIMI LACHS  
Glasnudelsalat | Kresse | Avocado

---

MISO KABELJAU  
Shimejipilze | Edamame | Ingwermarinade | Wasabipüree

---

MANGOPARFAIT  
Kokostapioka | Kaffir-Limetteneis

€ 57



	€
2017 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!	39
2016 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 !	49
2016 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 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.	49
2015 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.	52
2015 PINOT GRIGIO, ELENA WALCH, SÜDTIROL, ITALIEN Süffig, frisch, lang und lebhaft. Dezent es Blumen- und Pfirsicharoma, sowie eine sehr gut eingebundene Säure.	39
2015 LUGANA DOC, COSTARIPA, 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.	39
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!	49
2017 ARNEIS DOC, ROBERTO SAROTTO LANGHE Ein himmlischer Duft nach saftigen Äpfeln geschmückt mit gelben Früchten und etwas Limette im Hintergrund. Seine angenehme Vollmundigkeit ist am Gaumen zu spüren. Mit leichtem crisp und erfrischender Mineralität rieselt der Wein in ein nicht enden wollendes Finale.	45
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!.	45
2017 SAUVIGNON BLANC, WEINGUT TEMENT, ÖSTERREICH Edelwürzig, Fruchtbouquet mit Holunder und Stachelbeertönen, komplexe Frucht, elegante Säure. Tement's Sauvignon Blancs sind weltbekannt.	44
2017 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!	45
2015 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!	45



	€
2015 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!	45
2015 MERLOT, CANYON ROAD, KALIFORNIEN, USA *8 Ein kraftvoller Kalifornier mit tollen Aromen von Brombeere und Schwarzkirsche und einem fantastischen, samtweichen Mundgefühl. Lassen Sie sich von seiner geschmeidigen Struktur verführen	36
2014 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.	75
2012 CHATEAU NEUF DU PAPE DOMAINE PIERRE USSEGLIO & FILS Schon das blickdichte Purpur deutet auf ein Blockbuster-Spektakel hin. Das tiefe Bouquet verströmt einen begeisternden Duft nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, schwarzem Pfeffer. Am Gaumen wahnsinnig dicht, reife, feste Tanninstruktur, sehr fleischig und fest, ein maskuliner Châteauneuf-du-Pape, der auch im Nachhall eine Power ohne Ende hat. Bravo Stéphane Usseglio!!	75
2014 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!	49
2012 MONTEPULCIANO RISERVA DOC 'INFERI', MARRAMIERO, ABRUZZEN, TOSKANA Mitteltiefe kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer. Das intensive, fruchtige (Kirsche) und würzige 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.	60
2013 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!	42
2014 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!	69
2015 CAB. SAUVIGNON, „INTRIGA“, CHILE Ein monumentaler Rotwein, der über 15 Monate im Barrique reifte. Reife Pflaumen, würziger Mokka und süße Schokolade bestimmen das nuancenreiche Aromenspiel. STRENG LIMITIERT! 94 Parker Punkte	45
2013 AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ZENTATO DOC CLASSICO Zenato setzt auf Eleganz und Kraft. Mit seiner tiefdunklen Farbe offenbart er Aromen von Schwarzkirschen, Zimt, etwas Lakritz und getrockneten Kräutern. Seine aromatische Komplexität kommt viel Kraft und Fülle daher, wirkt warm und opulent und schmeichelt am Gaumen mit feinen Tanninen und vitaler Fruchtsäure. EINFACH NUR TRAUMHAFT	79

***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***