

WILLKOMMEN IM HOLBEIN'S

„FRANKFURT ROYAL“ Apfelwein Holunder Prosecco	Glas	10
„HOLBEINS BITTERINO“ San Bitter Ingwer Zitrone Holunder	Glas	8
„BASIL SMASH“ Gin Basilikum Zitrone Zucker Sirup	Glas	12
„LILLET SPRIZZ“ Lillet Prosecco Soda Gurke	Glas	10
„ROSATO MIO“ Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum	Glas	10

„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 BILLECART-SALMON BRUT Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure	Glas	16
CHAMPAGNER BILLECART-SALMON ROSÉ Weinig & vollmundig wenig Säure	Glas	17

HOLBEIN'S GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN

BEEFEATER BOMBAY SAPHIRE	Glas	11
TANQUERAY HENDRICKS LONDON NO.1	Glas	13
TANQUERAY 10 THE BOTANIST	Glas	14
MONKEY 47 GIN MARE WINDSPIEL FERDINAND'S RANGPUR TANQUERAY	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

- HOLBEINS MARKTSALAT** 12
Landkresse | gehobelter Fenchel | "Höhls" Apfel-Essig
Radieschen | Karotten
- SALAT VON GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL** 18
Marinierter weißer Spargel vom Hofgut Merlau | rosa Pfeffer | Erdbeeren
Rucola | gegrillte Baby-Calamaretti
- TATAR VOM DEUTSCHEN WEIDEOCHSEN** 18
Estragon-Aioli | Wachtelei | Focaccia | Oliventapenade

ASIAN DELIGHT BY KAWANO HIROFUMI DIENSTAG - SAMSTAG

- SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE** 19
Rhabarber | Sauerampfer | gepuffter Quinoa
- KAWANO SASHIMIVARIATION & MISO-BOWLE** 20
- VEGI-SUSHI** 15
Avocado | Aubergine | Pilze
- RAINBOW ROLL** 19
Lachs | Tuna | Ei | Avocado
- CRISPY SHRIMP ROLL** 19
Panko | Chilimayonaise
- TUNA & LACHS-NIGIRI** 18
Sesam Sauce | Ponzu | Rettich
- ALL ABOUT SALMON & SPICY TUNA ROLLS** 18
- “KAWANO SAN“ BEST FRIEND-SELECTION STARTER 32

2

WARME VORSPEISE

- VIETNAMESISCHE`PHO`
MIT GEGRILLTER MAISPOULARDE** 16
Glasnudeln | Ingwer | Chilli | Maispoularde
- BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE** 14
Gebeizter schottischer Lachs | spicy Tomatenchutney
- GEGRILLTER PULPO & BABY CALAMARETTI** 22
Lila Kartoffeln | Avocado | Schnittlauch



CATCH OF THE DAY

TÄGLICH FANGFRISCHER FISCH VOM GRILL
TAGESPREIS

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

MISO WILDLACHS 30
Pack Choi | Shiitake Dim Sum | Ingwer-Miso-Sud | Kartoffel-Mousseline

GEGRILLTER WEISSER HEILBUTT 38
Bärlauchgraupenrisotto | roter Spitzpaprikaschaum | Offenbacher Kresse

HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI 🌿 22
Erbsen-Minz-Püree | schwarzer Knoblauch | Belper Knolle

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI & MORCHEL 🌿 28
Morchelrahm | Parmigiano Reggiano | Sherryschaum

GESCHMORTE MILCHKALBSHAXE 29
Ofentomaten | Frühlingslauch | cremige Bergkäsepolenta



WEISSER STANGEN SPARGEL 22
VOM HOFGUT MERLAU
Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Wildkräutersalat

... Wacholderschinken & Serano Schinken	+ 7
... Filet vom Kalb	+15
... Heilbutt	+17
... halber Hummer	+19

__MEAT THE HEAT__

IRISCHES PRIME BEEF HEREFORD "GRASSFED"
180 g FILET 28 280 g FILET 38

__SURF & TURF__

180 g FILETSTEAK & ½ HUMMER 45
350 g USDA PRIME STRIPLOIN (mit Fettrand) 45

SAUCE BERNAISE ODER SCHALOTTEN-PFEFFER-GLACE

__SIDES__

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



VANILLE CRÈME BRÛLÉE	12
Erdbeer-Röster Langpfefferhippe Rhabarbersorbet	
HOLBEINS SCHOKOLADENTRAUM	15
Guanaja Ganache Waldbeersud Muscovadocrumble	
ERDBEER-SÜNDE	15
`Mara de bois` Erdbeeren Cheesecake Espuma Sauerklee Wilderdbeersorbet	
RHABARBER VARIATION	15
Marinierter Rhabarber Vollmilchchantilly Rhabarbersorbet Aronia Beere	
HAUSGEMACHTE EISCREME & SORBETS	12
DIE KLEINE KÄSELEIDENSCHAFT	14
Epoisse Petit Reblochon Ziegenkäse Schweizer Bergkäse Apfel-Nussbrot Traubenkompott schwarze Nüsse	



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!

2016 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	13
von Angelo Gaja		
GRAPPA DI BARBARESCO, NEBBIOLO	4 CL	13
von Angelo Gaja		
GRAPPA DI SASSICAIA	4 CL	15
Spitzen Rosé-Grappa		
GRAPPA ROCCANIVO	4 CL	18
von Berta		
GRAPPA TRE SOLI TRE	4 CL	18
von Berta		