

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



1

KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| HOLBEINS MARKTSALAT | 12 |
| Landkresse gehobelter Fenchel "Höhls" Apfel-Essig Radieschen Karotten eingelegte Pfifferlinge | |
| MELONE & PULPO | 18 |
| Gin-Wassermelone Cantaloupe-Melone gegrillter Pulpo Fetakäse alter Balsamico | |
| TATAR VOM DEUTSCHEN WEIDEOCHSEN | 18 |
| Estragon-Aioli Wachtelei Focaccia Oliventapenade | |
| SASHIMI VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS | 19 |
| Avocado rote Zwiebel Zitrusmarinade Buchenpilze | |

ASIA-SPEZIALITÄTEN

| | |
|--|------------|
| FRITTIERTE FRÜHLINGSROLLEN | 16 |
| Glasnudeln Koriander Guacamole | |
| SPICY TUNA & FRIED RICE | 16 |
| Thunfischtatar frittiertes Reis | |
| “HOLBEIN`S ASIA-SELECTION“ FÜR 2 PERSONEN | STARTER 35 |

2

WARME VORSPEISE

| | |
|---|----|
| VIETNAMESISCHE`PHO` MIT GEGRILLTER MAISPOULARDE | 16 |
| Glasnudeln Ingwer Chili Maispoularde | |
| MELONEN-PAPRIKA-KALTSCHALE | 14 |
| Koriander Limette Garnelenspieß | |
| COUSCOUS & ZUCCHINI | 22 |
| Gefüllte Zucchini Blüten orientalischer Couscous Kichererbsen Aprikose | |



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 |
| Tomatensalat | 5 | | |

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

GEGRILLTER WOLFSBARSCH 38
geschmorte Romanaherzen | Quinoa
Pffifferlings- und weißer Pfirsichsud

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

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI 🌿 28
& PFIFFERLINGE
Pffifferlingsrahm | Parmigiano Reggiano | braune Butter

GESCHMORTE US SHORT RIBS 32
wilder Brokkoli | eingelegte weiße Rüben



FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE 29
Maiscreme | Burrata | sautierte Steinpilze

THAI BEEF SALAT 28
Papaya | Chili | Gurke | Limette | Koriander
in Miso marinierte Rinderfiletstreifen

__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 |
| Tomatensalat | 5 | | |



| | |
|---|----|
| VANILLE CRÈME BRÛLÉE | 12 |
| Aprikosen-Röster Sauerrahmeis Vanillecrumble | |
| HOLBEINS SCHOKOLADENTRAUM | 15 |
| Miso Ganache Kalamansigel Karamell dunkles Schokoladensorbet | |
| KIRSCH-SÜNDE | 15 |
| Waldmeister Klee Ockstädter Kirschen Ivoire Espuma Kirschwassersorbet | |
| HEIDELBEER PARFAIT | 15 |
| Brombeere Meringue wildes Blaubeersorbet | |
| HAUSGEMACHTE EISCREME & SORBETS | 12 |
| DIE KLEINE KÄSELEIDENSCHAFT | 14 |
| Käsevariation vom Markt Feigensenf schwarze Walnüsse Apfelweingeleeé | |



| | |
|--|---------------------|
| 2016 MOUTON CADET RESERVE SAUTERNES | 0,375L 56 5CL 10 |
|--|---------------------|

Der Sauternes wird aus Semillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle erzeugt. Das köstliche Bukett zeigt Aromen von Quittengelee, Honig, Pfirsich, Birne, weiße Blüten und ein Hauch Vanille. Am Gaumen cremig, füllig, wunderschöne Süße, viel Frucht, etwas Würze, vielschichtig, elegant und mit endlos langem Nachhall

| | |
|--|----------------------|
| 2016 KIEDRICHER GRÄFENBERG RIESLING AUSLESE ROBERT WEIL, RHEINGAU | 0,375L 75 5 CL 11 |
|--|----------------------|

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



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