



HOLBEIN'S

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate März – April 2020** vorstellen. Unter der Küchenleitung von **Patrick Grossmayer und seinem Team** wurden für Sie Speisen mit den Besten Zutaten der Saison zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie aus den vorliegenden Speisen **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

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



Ralf Kloess (Gastgeber)



Patrick Grossmayer (Küchenchef)

...die nachfolgenden Menüs sind gültig vom 1. März bis zum 30. April 2020

www.meyer-frankfurt.de
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
„HOLBEIN'S BITTERINO“ San Bitter Ingwer Zitrone Holunder (ALKOHOLFREI)	Glas	5
„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 75
CHAMPAGNER „BILLECART-SALMON“ Spitzen Cuvée mit feiner Säure. Weinig im Geschmack. Einziger Prestige-Champagner zum Jahrtausendwechsel!	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. BOND-CHAMPAGNER!	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)



VORSPEISEN



HOLBEIN'S

HOLBEIN'S MARKTSALAT MIT GEHOBELTEM FENCHEL
Radieschen | Karotte | Gartenkresse | Cashew Kerne

€ 12,-

CEVICHE VOM LOUP DE MER
Grüner Apfel | Staudensellerie | Quinoa

€ 16,-

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
Frankfurter Grüne Sauce | Wildkräuter | Parmesan

€ 16,-

CREMIGE BURRATA
Heirloom Tomaten | Granatapfel | Rucola
hausgemachtes Focaccia

€ 14,-

HUMMER BISQUE & ARGENTINISCHE ROTSCHALEN GARNELE
Egerlinge | Lauchöl

€ 14,-



HAUPTGÄNGE

GEGRILLTER STEINBUTT
rosa Grapefruit Risotto | Blumenkohl | Thai-Curry-Schaum

€ 34,-

GESCHMORTE OCHSENBACKEN
Karotten | Junglauch | Kartoffelstampf

€ 28,-

ROSA MILCHKALBSFILET
Erbsen-Minzpüree | Morchelrahm

€ 36,-

BÄRLAUCHGRAUPEN
Kräutersaitlinge | Ofentomate | Belper Knolle

€ 26,-



DESSERT



HOLBEIN'S

CREME BRÛLÉE
Erdbeeröster | Pistazieneis

€ 12,-

SCHOKOLADEN-SAUERRAHM-SCHNITTE
Granatapfel | Kaffeeis

€ 14,-

KAISERSCHMARRN
Amarena Kirschen | Vanilleeis

€ 16,-

HOLBEIN'S KÄSELEIDENSCHAFT
Früchte der Saison | schwarze Walnüsse

€ 14,-