



HOLBEIN'S

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Mai – Juni 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. Mai bis zum 30. Juni 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

TOMATEN GAZPACHO

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE | WACHTELEI

€ 20

(4 Stück pro Person)



VORSPEISEN



HOLBEIN'S

HOLBEIN'S MARKTSALAT MIT GEHOBELTEM FENCHEL
Cherry Tomaten | Gartenkresse

€ 12,-

—

SASHIMI VOM SCHOTTISCHEN LACHS
Avocado | Spargel | Zitrusmarinade

€ 16,-

—

GEGRILLTER PULPO
Guacamole | Taco | Tomatensalsa

€ 18,-

—

VEGANE FALAFFEL
Kichererbsencrème | Koriander Crème Fraîche

€ 14,-

BÄRLAUCH-KOKOS-SUPPE
Garnelenspieß | Laugengebäck

€ 9,-



HAUPTGÄNGE

GEGRILLTE MAISPOULARDE
Ratatouille | Rucola-Kartoffel-Stampf

€ 28,-

—

SPARGEL VOM HOFGUT MERLAU
neue Kartoffeln | Wildkräuter | Sauce Hollandaise

€ 22,-

—

RINDERFILET
Grillgemüse-Spieß | getrüffeltes Kartoffelstampf | Barolojus

€ 38,-

—

GEGRILLTE SCHOLLE
Pfifferlinge | Speck-Ebly | Krustentierschaum

€ 32,-



DESSERT



HOLBEIN'S

CREME BRÛLÉE
Mirabelle | Brennesseleis

€ 12,-

ERDBEER & BASILIKUM
Basilikumtapioka | marinierte Erdbeeren | Erdbeersorbet

€ 14,-

TOPFENSCHAUMOMELETTE
Heidelbeeren | Zitronensorbet

€ 14,-

HOLBEIN'S KÄSELEIDENSCHAFT
Früchte der Saison | schwarze Walnüsse

€ 14,-