



HOLBEIN'S

HERZLICH WILLKOMMEN IM NOVEMBER & DEZEMBER 2020 IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge vorstellen. Unter der Küchenleitung von **Patrick Grossmayer** 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 Menü für alle Gäste** entscheiden. 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 40 Personen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre **Menü- und Weinauswahl bis spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung** benötigen.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bald im Holbein's begrüßen zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Holbein's Team



Ralf Kloess
Gastgeber



Patrick Grossmayer
Küchenchef

...die nachfolgenden Menüs sind gültig vom 1. November bis zum 31. Dezember 2020

www.meyer-frankfurt.de
holbeins@meyer-frankfurt.de



HOLBEIN'S

WELCOME DRINKS

„ROSATO MIO“ Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum	GLAS	9
PROSECCO EXCLUSIV „CUVÉE MEYER“ Spumante di Valdobbiadene	GLAS	9
„APEROL SPRITZ“ Prosecco Aperol Soda	GLAS	9
„HOLBEIN'S BITTERINO“ (alkoholfrei) San Bitter Ingwer Zitrone Holunder	GLAS	8
„HUGO“ Prosecco Spumante Exklusiv Holunderblütensirup frische Minze Soda	GLAS	9
OHLIG SEKT ALKOHOLFREI OSVP ZERO Die alkoholfreie Alternative für den Sektliebhaber Rüdesheim	GLAS FLASCHE	6 32
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	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)



HOLBEIN'S

MENU N^o 1 WE LOVE VEGI-MENÜ

TOPINAMBURSUPPE
Kräuterseitlinge | Croutons | Petersilienöl

—

ROTE BEETE RISOTTO
Rosenkohl | Meerrettichschaum | Belper Knolle

—

APPLE CRUMBLE 2.0
Sauerkirsche | Vanilleeis

€ 47



MENU N^o 2 SHARING ASIA-MENÜ

DIE SPEISENFOLGE KOMMT NACH UND NACH
IN DIE MITTE DES TISCHES UND ES WIRD GETEILT = **FAMILY STYLE**

CRISPY JAKOBSMUSCHELN
Wasabi Mayo | Saiblingskaviar

BEEF TATAR „ASIA STYLE“ FRIED RICE

TERIYAKI CHICKENSATEYS
Erdnuss- Dip

CEVICHE VOM YELLOWFIN TUNA
Avocado | Gurke | Koriander

VEGI SPRINGROLLS
Chili Dip

—

MISO WILDLACHS
Grüner Sesamspargel | Shiitake Dim Sum | Ingwermarinade

—

US SHORT RIPS
Pflaumenwein | wilder Brokkoli | Teriyaki | Shimeji

—

VEGETARISCHES GELBES GEMÜSE CURRY
Baby Pack Choi | Mango | Jasminreis

—

MACHAEIS
Rote Bohne

€ 65





HOLBEIN'S

MENU N° 3

HOLBEIN'S MARKTSALAT
Eingelegter Kürbis | Gehobelter Fenchel
Karamellierte Walnüsse | Apfel Essig von Johanna Höhl

—
US FLANK STEAK & BÄCKCHEN VOM BIO RIND
Maronengnocchis | Kürbiskraut | Barolojus

—
SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE
Kokostabiokka | Mango-Sorbet

€ 52



MENU N° 4

HIRSCHCARPACCIO
Holunderbeeren | Feldsalat | Pecorino

—
GEGRILLTER SEETEUFEL
Pastinakencreme | Grünkohl | Lauchsud

—
RICOTTA CANOLI
Sauerkirsche | Sauerrahmeis

€ 58



MENU N° 5

WINTERLICHER RÜBENSALAT
Karamellierter Ziegenkäse | Heuöl | Walnusscrumble

—
HOLBEINS BOUILLABAISSE
Garnele | Kabeljau | Miesmuschel | Fenchel | Sauce Rouille

—
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
Urkarotte | Navette | Sellerie-Kartoffelstampf

—
NOUGATMOUSSE
Portweifeigen | Cassissorbet

€ 68