



# HOLBEIN'S

## HERZLICH WILLKOMMEN IM SEPTEMBER & OKTOBER 2021 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.

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](http://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. September bis zum 31. Oktober 2021

[www.meyer-frankfurt.de](http://www.meyer-frankfurt.de)  
[holbeins@meyer-frankfurt.de](mailto:holbeins@meyer-frankfurt.de)

[WWW.MEYER-FRANKFURT.DE](http://WWW.MEYER-FRANKFURT.DE)  
Email: [holbeins@meyer-frankfurt.de](mailto:holbeins@meyer-frankfurt.de)  
Inhaber: Gregor Meyer

069 – 66 05 66 77 | Fax: 069 – 66 05 66 66  
Ust.-IdNr.: DE 45 239 72188 | HRB: 29067

**MEYER CATERING & SERVICE GMBH – HOLBEINS RESTAURANT**  
Holbeinstrasse 1 | 60596 Frankfurt am Main | Fon.: 069 – 66 05 66 66  
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 44 45 | Gericht & Erfüllungsort: Frankfurt/Main



HOLBEIN'S

## WELCOME DRINKS

„ROSATO MIO“ aperitivo rosato   prosecco   basil	GLAS	9
PROSECCO EXCLUSIV „CUVÉE MEYER“ Spumante di Valdobbiadene	GLAS	9
„NEGRONI“ Villa Ascenti Gin   Roter Wermut   Campari	GLAS	12
„NEGRONI SBAGLIATO“ Campari   Roter Wermut   Prosecco	GLAS	12
„HOLBEIN'S BITTERINO“ (alkoholfrei) San Bitter   Ingwer   Zitrone   Holunder	GLAS	8
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-ROSE“ 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<sup>o</sup> 1 WE LOVE VEGI-MENÜ

EINSTUNDEN BIO EI  
Frankfurter Grüne Soße | Steinpilze | Parmesanschaum

—  
RICOTTA RVIOLI  
Muskatkürbis | Mandelschaum | Belper Knolle

—  
SAUERKIRSCHMOUSSE  
Shortbread | Kardamom | Pistazieneis

—  
€ 47



## MENU N<sup>o</sup> 2 SHARING ASIA-MENÜ

DIE SPEISEFOLGE 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 MIT ERDNUSSDIPS

CEVICHE VOM YELLOWFIN TUNA  
Avocado | Gurke | Koriander

GYOZA ENTE  
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

ASIATISCHER QUINOASALAT

Brokkoli | Edamame | Mandel | Bohnen | Koriander | Curry Maispoularde

---

MIGNONS VOM HOHENLOHER KALBSFILET

Steinpilze | Ofentomaten | cremige Polenta

---

TONKABOHNE CRÈME BRÛLÉE

Pflaumen | salziges Karamelleis

€ 52



## MENU N° 4

HAUSGEMACHTE ENTENPASTRAMI

Artischockentatar | bunte Linsenvinaigrette

---

GEGRILLTER LOUP DE MER

Blumenkohl | Mandeln | Currypopcorn

---

MANGO PARFAIT

Kokostabiokka | Pandaneis

€ 58



## MENU N° 5

TATAR VOM SCHOTTISCHEM LACHS

Avocado | Chili Crème fraîche | Shiso-Orangenvinaigrette

---

GEGRILLTER PULPO

Maiscreme | Kräuterseitlinge | Wildkräuter

---

GESCHMORTE KALBSHAXE

Curry Karotten | Baby Pack Choi | Graupenrisotto

---

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Granatäpfel | Tonkabohnenschaum

€ 68