

HERZLICH WILLKOMMEN IM JANUAR & FEBRUAR 2022 IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menüvorschläge und unsere Weinkarte 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.

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 Werkzeuge 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



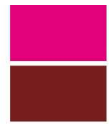
Ralf Kloess
Gastgeber



Patrick Grossmayer
Küchenchef

...die nachfolgenden Menüs sind gültig vom 1. Januar 2022 bis 28. Februar 2022

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

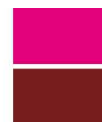


HOLBEIN'S

WWW.MEYER-FRANKFURT.DE
Email: holbeins@meyer-frankfurt.de
Inhaber: Gregor Meyer

069 – 66 05 66 77 | Fax: 069 – 66 05 66 77 | 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 | Fax: 069 – 66 05 66 66 | Gericht & Erfüllungsort: Frankfurt/Main
Frankfurter Volksbank | BLZ: 501 900 00 | KTO: 49 44 45



HOLBEIN'S

WELCOME DRINKS

| | | |
|---|-----------------|-----------|
| ROBERT WEIL RIESLING SEKT | GLAS | 11 |
| „NEGRONI“ Gin Roter Wermut Campari | GLAS | 12 |
| GIMELLII BITTER Italian bitter alkoholfrei Orange | GLAS | 5 |
| 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 |
| 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° 1 WE LOVE VEGI-MENÜ

GERÖSTETE SELLERIECONSOMÉ
Staudensellerie | Kerbelwurzel | Liebstöckel



ROTE BEETE RISOTTO
Meerrettich | Rosenkohl | Belper Knolle



BUTTERMILCH PANNA COTTA
marinierte Blaubeeren | Rucolaeis

€ 47



MENU N° 2

RÄUCHERFORELLENCREME
grüner Apfel | Kohlrabi | Forellenkaviar



ROSA GEBRATENES RINDERFILET
Portwein Chipolini | Madairasauce | wilder Brokkoli | Kartoffelstampf



VANILLE CREME BRÛLÉE
Exoticragout | Maraquiasorbet

€ 52





HOLBEIN'S

MENU N° 3

RINDERTATAR

Estragonmayonnaise | gebeiztes Eigelb | Parmesanchip

HAUSGEMACHTE HUMMERRAVIOLI

Krustentiernage | Fenchel | Orange

ESPRESSOSCHNITTE

Aroniasud | marinierte Brombeeren | salziges Karamelleis

€ 58



MENU N° 4

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

Zitrusmarinade | 3erlei Bete Tatar | Cashewcreme | gepuffter Quinoa

GEGRILLTER PULPO

Cassissauce | Blumenkohlcreme | Mallorquinische Mandeln

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Rosmarinsauce | Graupenrisotto | grüne Bohnen

TOPFENMOUSE

Pflaumenröster | Pistazieneis

€ 68





HOLBEIN'S

MENU N°5 CHEF MENÜ

ROTE BEETE

la Ratte Kartoffel | Topinamburespuma | Pumpernickelerde

HOLBEINS BOUILLABAISE

Miesmuschel | Kabeljau | Fenchel

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ

getrüffelter Rahmwirsing | Maronengnocchi

OFFENER TOPFENSTRUDEL

Blutorange | Mandeleis

€ 68



MENU N°6 CHEF MENÜ WE LOVE VEGI

ROTE BEETE

la Ratte Kartoffel | Topinamburespuma | Pumpernickelerde

GETRÜFFELTES KNOLLESELLERIE-SÜPPCHEN

Focaccia Chip | Petersilienöl

RADICCHIO RISOTTO

Pinienkernschaum | gegrillter Lauch

OFFENER TOPFENSTRUDEL

Blutorange | Mandeleis

€ 68

