



HOLBEIN'S

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menüvorschläge und unsere Weinkarte vorstellen. Unter der Küchenleitung von Patrick Grossmayer wurden für Sie saisonale Speisen mit den Besten Zutaten 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.

Gerne organisieren wir Ihnen die passende Tischdekoration, Menükarten, Namenskarten etc.

Den Raum Plan finden Sie hier <https://www.meyer-frankfurt.de/Holbeins-Raumplan>

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 5 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



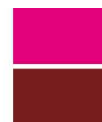
Ralf Klöß
Gastgeber



Patrick Grossmayer
Küchenchef

...DIE NACHFOLGENDEN MENÜS SIND GÜLTIG VOM 1. SEPTEMBER BIS ZUM 31.
OKTOBER 2022

holbeins@meyer-frankfurt.de



WELCOME DRINKS

ROBERT WEIL RIESLING SEKT BRUT	GLAS	11
„RHABABER SPRITZ“ Rhababer Likör Melonensirup Prosecco	GLAS	10
FRANKFURT ROYAL Apfelwein Holunder Prosecco	GLAS	10
„HOLBEIN'S DRIVER“ (ALKOHOLFREI) Vanille Pfirsich Zitrone Ginger Ale	GLAS	8
OHLIG SEKT ALKOHOLFREI OSVP ZERO Die alkoholfreie Alternative für den Sektliebhaber	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	16 100
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ" Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	GLAS FLASCHE	18 110
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 NO 1 VEGI-MENÜ

EINSTUNDEN BIO EI

Frankfurter Grüne Soße | Steinpilze | Parmesanschaum



HAUSGEMACHTE RICOTTA RAVIOLI

Muskatkürbis | Mandelschaum | Belper Knolle



SAUERKIRSCHMOUSSE

Shortbread | Kardamom | Pistazieneis



€ 50



MENU NO 2

ASIATISCHER QUINOASALAT

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



MIGNONS VOM HOHENLOHER KALBSFILET

Steinpilze | Ofentomaten | cremige Polenta



TONKABOHNE CRÈME BRÛLÉE

Pflaumenröster | salziges Karamelleis

€ 58





HOLBEIN'S



MENU NO 3

HAUSGEMACHTE ENTENPASTRAMI

Artischockentatar | bunte Linsenvinaigrette

GEGRILLTER LOUP DE MER

Blumenkohlpüree | Mandeln | Popcorn | Thaicurry-Schaum

MANGO PARFAIT

Kokostabiokka | Pandaneis

€ 65



MENU NO 4

TATAR VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

Avocado | Chili Crème fraîche | Shiso-Orangenvinaigrette

GEGRILLTER PULPO

Maiscreme | Kräuterseitlinge | Wildkräuter

GESCHMORTE KALBSHAXE

Curry Karotten | Baby Pack Choi | cremiges Graupen-Risotto

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Granatäpfel | Tonkabohnen-Schaum

€ 75





HOLBEIN'S



CHEF MENÜ

CEVICHE VOM SCHOTTISCHEM LACHS

Rote Zwiebel | Koriander | Chili | Maiscreme | Pimento de Patron



KRUSTENTIERBISQUE

Sanft gegarter Hummerschwanz | Shiitake Dim Sum | Petersilie



ROSA GEBRATENES MILCHKALBSFILET

Geschmorte Kalbsbäckchen | Kürbiskraut | gegrillter Lauch | Kartoffelstampf



WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Fenchelragout | Granatapfelsorbet

€ 75



WE LOVE VEGI MENÜ

KOHLRABI CEVICHE

Rote Zwiebel | Koriander | Chili | Maiscreme | Pimento de Patron



TOPINAMBURCREMESUPPE

Shiitake Dim Sum | Petersilie | Topinamburchips



MUSKAT KÜRBIS-RISOTTO

Kräuterseitlinge | Mandelschaum | gegrillter Lauch

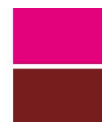


WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

Fenchelragout | Granatapfelsorbet

€ 75

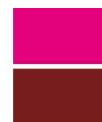


**WEIN-AUSZUG****WEISS**

	€
2020 GRAUBURGUNDER, EMIL BAUER, NUSSDORF Aromen von gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel mit einer feinen Zitrusnoten. Am Gaumen würzig und kraftvoll mit einem saftigen, gut Ausbalancierten Körper	45
2020 RIESLING, GEORG BREUER, RÜDESHEIM ESTATE Für den Rüdesheimer Riesling von Georg Breuer stehen große Mineralität, und Steinobstaromen. Angebaut wird dieser Tropfen auf steilen Schiefer- und Quarzböden. Ein Wein für jeder Tageszeit.	45
2017 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER MATTHIAS GAUL, ST. STEPHANSHOF, PFALZ* ⁸ Seit Jahren kreieren wir gemeinsam mit dem dynamischen Matthias Gaul eine verführerische Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Duftet nach Ananas, Zitrusfrüchten und Äpfeln, der feine Vanilleduft deutet auf gekonnten Einsatz von Barrique hin. Vollmundig und opulent	36
2020 ARNEIS DOC, ROBERTO SAROTTO LANGHE PIEMONTE, ITALIEN Der Kultweisswein aus dem Piemont. Schöne gelbe Farbreflexe, Golden Delicious und Stachelbeeren im duftig-frischen Bouquet, das auch an etwas Zitronenzeste erinnert. Charmante Gaumenaromatik mit Noten von Birne und etwas Quitte, unterlegt von einer angenehmen Frische insgesamt sehr cremig und weich fließend, kompaktes Finale mit einer guten Länge.	45
2021 VERMENTINO FEDERICI, LE COSTE, IGP LAZIO * ⁸ Die Farbe weist strohgelbe Reflexe auf; der Duft ist süß und erinnert an Honig. Am Gaumen bewahrt er eine gute Säure und ist von angenehmer Struktur. EIN TOSKANISCHER TRAUM !!!	38
2020 SAUVIGNON BLANC, SANCERRE AOC, MICHEL THOMAS, LOIRE Verführerisch im Duft: Cassis, Stachelbeere, leicht grasig, zarte Säure; harmonisch. Das ist Sauvignon Blanc in PERFEKTION!!!	50
2020 SAUVIGNON BLANC, ST. MICHAEL EPPAN, SANCT VALENTIN* ⁸ Dieser Wein ist der wohl bekannteste Weißwein der Kellerei St. Michael-Eppan. Er wird ausschließlich aus sorgfältig ausgewählten Einzellagen vinifiziert! Sein unverkennbares dichtes Sortenaroma erinnert an Holunder, frische Brennesel, Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeeren. Sein eleganter, geschmeidiger Körper überzeugt mit einer feinen, harmonischen Säure und eleganter Fülle.	65
2020 GRÜNER VELTLINER, AUSTRIAN EAGLE" SCHLOSS HALBTURN Grüner Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte Österreichs. Die Trauben für AUSTRIAN EAGLE Grüner Veltliner wachsen auf unterschiedlichen Lagen in den besten Regionen Niederösterreichs und werden vom Team des Weinguts Schloss Halbturn zu einem harmonischen, regionsübergreifenden Grüner Veltliner assembliert.	45

ROSÉ

	€
2020 CHATEAU MIRAVAL ROSÉ Helle glänzende, lachsrosa Farbe, ein komplexer Duft von roten Früchten, Blumen und Kräutern. Am Gaumen ist er kräftig und vollmundig. EIN SOMMERTRAUM!!!! Brad Pitt lässt grüßen	45



HOLBEIN'S

ROT

	€
2017 BLAUFRÄNKISCH-CABERNET SAUVIGNON, MANO NEGRA, PHILIPP KUHN Mano Negra steht für schwarze Hand, die Winzer beim Einmaischn der Farbintensiven Trauben bekommen. Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon wurden für diesen Cuvée vermählt. Herrliche Kirsch- und Dörrpflaumenaromen.	50
2019 SPÄTBURGUNDER OBERBERGENER BASSGEIGE, FRANZ KELLER, ERSTE LAGE Spätburgunder sind ein absolutes Spezialgebiet des Weinguts von Fritz Keller und die Bassgeige Erste Lage weiß nicht nur Fans der Rebsorte zu entzücken. Im Glas mit einem hell leuchtenden Kirschrot. An der Nase duftet der Wein intensiv nach Kirschen, Cassis, weißen Blumen sowie Lakritz.	50
2016 PINOT NOIR, LAMY-PILLOT, CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU, BURGUND, FRANKREICH Der kleine Familienbetrieb begeistert und mit einem „Parade-Pinot Noir“. Elegantes Bukett nach Kirschen und roten Früchten, feine mineralische Struktur vom Kalkgestein, sanftmütige Säure. Er lässt nur einen Schluss zu: Burgund kann so schön sein!	79
2017 MONTEPULCIANO RISERVA DOC 'INFERI', MARRAMIERO, ABRUZZEN, TOSKANA Mitteltiefe kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer. Das intensive, fruchtige (Kirsche) und würziges Aroma von Montepulciano Inferi, mit Geruchsnuancen von Vanille ist beeindruckend. Voller Ansatz; mittlere Struktur, "fleischiger" Körper. Anhaltender, frischfruchtiger Geschmack mit deutlicher Gerbstoffpräsenz. Abgang mit "erdigem" Nachgeschmack.	60
2015 SANGIOVESE, CASANOVA DI NERI, ROSSO DI MONTALCINO, TOSCANA, ITALIEN 100% Sangiovese grosso, lebhaftes Bouquet, reichhaltiger Duft von Veilchen, Vanille und Lakritze. Herb, körperreich und heiter mit einer lebendigen Struktur. Sehr charaktervoll!	49
2015 RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC FALEZZE Der Wein präsentiert sich leuchtend rubinrot im Glas. Kräftig und intensiv. Pflaume, aber auch Kirsche mit rosa Pfeffer verleihe dem Wein einen gefälligen Geschmack. Der Abgang ist lang und anhaltend, umrahmt von einer leicht bitteren Note.	55
2014 RIOJA, BODEGA MARQUESA, VALSERRANO, CRIANZA Faszination Rioja! Anders kann man das Gefühl nicht beschreiben, wenn man diesen traditionell vinifizierten Rioja probiert! Der Eleganz des Tempranillo steht die Struktur von Mazuelo zur Seite. Tief rubinrot, ausdrucksstark mit reifer Beerenfrucht und Anklängen an Eichenholz, komplex, extraktreich und herrlich zu trinken. Ein Rioja von Meisterhand!	42
2018 CAB. SAUVIGNON, „INTRIGA“, CHILE* ⁸ Ein monumentaler Rotwein, der über 15 Monate im Barrique reifte. Reife Pflaumen, würziger Mokka und süße Schokolade bestimmen das nuancenreiche Aromenspiel. STRENG LIMITIERT! 94 Parker Punkte	52

**Sollten wir hier noch nicht ganz Ihren Geschmack getroffen haben,
senden wir Ihnen auch gern unsere komplette Weinkarte zu.**

_____ Preisänderungen auf Grund unterschiedlicher Jahrgänge vorbehalten! _____