



HOLBEIN'S

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

Anbei präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate April – Juni 2023**. Unser Küchenchef von **Patrick Grossmayer** hat 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 einheitliches Menü** entscheiden.

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 53 Personen. In unserer neuen 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. April bis 30. Juni 2023**

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

Holbein's Menüs 2023 (gültig ab 1. April bis 30. Juni 2023)

WWW.MEYER-FRANKFURT.DE
MEYER CATERING & SERVICE GMBH – HOLBEINS RESTAURANT
Holbeinstrasse 1 | 60596 Frankfurt am Main | Fon: 069 – 66 05 66 | Fax: 069 – 66 05 66
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



WELCOME DRINKS

SIBERIAN BASIL Vodka Basilikum Holunder Limette Ginger Ale	Glas	14
SHISO LEAF Gin Shiso Lemongras roter Verjus	Glas	13
PASSION ON THE DANCEFLOOR (ALKOHOL-FREI) Bitterino Maracuja Basilikum Zitrone	Glas	9

ROBERT WEIL RIESLING SEKT BRUT Hohe Stoffigkeit, ohne aber die Finesse & Eleganz des Rieslings zu verlieren.	Glas Flasche	11 65
OHLIG SEKT ALKOHOLFREI OSVP ZERO Die alkoholfreie Alternative für den Sektliebhaber	Glas Flasche	7 45
CHAMPAGNER „PAUL GOERG“ 1 CRU Cuvée Meyer-Frankfurt aus dem Vertus, fein und betörend Ein klassischer Aperitif-Champagner. Säurebetont & lecker	Glas Flasche	12 78
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	150



WELCOME FINGER-FOOD

STEAK TATAR | SENF | GURKE

BLACKEND GARNELEN-LOLLYPOP

SPICY TUNA PRALINE | SESAMKRUSTE | ZITRUSMARINADE

GEMÜSE GYOZA | CHILI-MAYONNAISE

SPARGEL-CAPPUCCINO

€ 30

5 STÜCK PRO PERSON





HOLBEIN'S



CHEF MENU

CEVICHE VOM LOUP DE MER
Rosé Zwiebeln | Mais | Koriander | Chili | Popcorn



GTEGRILLTE ROTSCHALENGARNELEN & WEISSER SPARGEL
Erbsen | Morcheln | Krustentierschaum



ROSA GEBRATENE LAMMKOTELETTS
Bärlauch-Graupenrisotto | Kräuterseitlinge | Ofentomaten | Rosmarinsauce



RHABARBER-JOGHURT-TÖRTCHEN
Geschmorter Rhabarber | Rucolaeis | Baiser

3 Gang 68 €
4 Gang 83 €



HAPPY GREEN MENU

CEVICHE VON EDELPILZEN
Rosé Zwiebeln | Mais | Koriander | Chili | Popcorn



SAUTIERTER WEISSER STANGENSPARGEL VOM HOFGUT MERLAU
Erbsen | Morcheln | Estragonschaum



SPARGEL-SAFRAN-RISOTTO
Karamellierter Chicorée | Ofentomaten | Parmesanschaum



RHABARBER-JOGHURT-TÖRTCHEN
Geschmorter Rhabarber | Rucolaeis | Baiser

3 Gang 65 €
4 Gang 78 €





HOLBEIN'S



FROM THE SEA

SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE
Sauerampfer | gepuffter Quinoa | Rhabarber | Zitrusmarinade



ZITRONENGRAS-KOKOSSUPPE
Zitronengras | Kaffir-Limette | Shiitake | Koriander | Garnelen



GEGRILLTES STEAK VOM SCHWERTFISCH
Baby Pack Choi | Shimejipilze | Süsskartoffeln | Five Spice Sauce



PARFAIT VON ARONIA-BEEREN
Weiße Schokoladen Ganache | Granola | Creme Bruleé Eis

3 Gang 68 €

4 Gang 83 €



HOLBEIN'S CLASSIC

BUNTER FRÜHLINGSSALAT
Gehobelter Fenchel | Bunte Bete | karamellierte Walnüsse | Kresse | Apfelvinaigrette



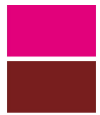
ROSA GEBRATENES KALBSFILET
Kräutermantel | Erbsen-Minzpüree | Morchelrahm | Madairasauce | Kartoffelstampf



VANILLE CRÈME BRÛLÉE
Karamellierte Pistazien | Pistazieneis

62 €





HOLBEIN'S

GARDEN & BEEF MENU

SPARGEL-GEMÜSE SALAT

Weißer & grüner Spargel | Radieschen | cremige Burrata | Wiesenkräuter



SAUTIERTE ARTISCHOCKENBÖDEN

Shiitake Pilze | Erdnuss-Limettensauce



GESCHMORTE US SHORT RIBS

Wilder Brokkoli | Edamame | Kartoffelstampf



MANGO-KOKOS CREME BRULEÉ

Exotic Ragout | Lychee Sorbet

3 Gang 63 €

4 Gang 75 €





WEIN-AUSZUG

WEISS

HOLBEIN'S

2021	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, HOCHHEIMER HÖLLE, WEINGUT KÜNSTLER Ein monumentaler Riesling von den schweren Tonböden der berühmten Lage. Er wird aus über 50-jährigen Reben produziert und im großen Holz ausgebaut. Er duftet schon sehr animierend und fruchtig. Die Grande Dame der Weine von Gunter Künstler!	82
2021	RIESLING, KÜNSTLER Ein trockener klassischer Riesling, im Edelstahl ausgebaut. Limette, Boskop, Apfel und Litschi in der Nase, ausgewogenes fruchtbetontes Säurespiel am Gaumen. Schmeichelnd und elegant, mit angenehmem Trinkfluss.	45
2017	CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER MATTHIAS GAUL, ST. STEPHANSHOF, PFALZ 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	40
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
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
2022	SAUVIGNON BLANC, ST. MICHAEL EPPAN SANCT VALENTIN 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 Brennesele, Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeeren.	68
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.	49

ROSÉ

2021	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	49
2021	CHATEAU LES CROSTES TRADITION, CÔTES DE PROVENCE Unser Lieblings-Rosé von Felix & Claire. Jedes Jahr aus neue trifft dieser Wein den Geschmack der Rosé-Liebhaber, die einen unkomplizierten Rosé suchen, der Lust auf das nächste Glas macht.	45

2018	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	CHIANTI CLASSICO, CANTINE SAN FELICE Einprägsames, körperreiches Bouquet. Düfte nach dunklen Waldbeeren, reife Brombeere, Veilchen und Sauerkirsche. Kernig ausgeprägte Struktur, schmackhafter Nachklang großer Nachhaltigkeit! GENUSS PUR!	45
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
2020	ELIO GRASSO GAVARINI NEBBIOLO Dieser erstklassige Nebbiolo besticht durch sein herrliches Bukett. Himbeere, Kirsche, Lakritz und blumigen Noten von Rosen und Veilchen. Fleischig und saftig mit viel Frucht, sanften Gewürzoranen und einem sehr finessenreichen Abgang mit einer charmannten Tanninstruktur. Trotz keiner Holzfasslagerung schmälert es in keinster Weise den Genussfaktor. Er könnte als Solist auftreten!	58
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, ausdruckstark mit reifer Beerenfrucht und Anklängen an Eichenholz, komplex, extraktreich und herrlich zu trinken. Ein Rioja von Meisterhand!	42
2018	CAB. SAUVIGNON, „INTRIGA“, CHILE 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 Punkt	52
2016	ZINFANDEL, BONESHAKER, SO LEADED NAPA VALLEY, KALIFORNIEN, USA Zinfandel, Merlot, Cabernet Sauvignon ausgebaut im Eichenfass. Vollmundig, leicht zu trinken. Satte Frucht von schwarzen Beeren Pflaumen und Kirschen mit etwas Schokolade im Hintergrund. Weicher geschmeidiger Abgang animiert zum mehr trinken!	69
2018	CHATEAU LES CROSTES, CUVÉE PRESTIGE ROUGE Eine 12-monatige Reifezeit in kleinen Eichenfässern gibt diesem Wein Körper und würzige Aromen nach Vanille und Leder. Dieser Traum Franzose ist ein Cuvée aus Cabernet und Syrah.	45

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

_____ **Preisänderungen auf Grund Jahrgangswchsel vorbehalten!** _____