



WILLKOMMEN IM HOLBEIN'S

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| VODKA-BASIL-SMASH Vodka Basilikum Holunder Limette Ginger Ale | GLAS | 14 |
| VERMOUTH BERRY Ferdinand's Rosé Vermouth Wild Berry Zitrone | GLAS | 13 |
| HOLBEIN'S NEGRONI Dreyberg Redberry Gin Ferdinand's Vermouth Zeitgeist Flora | GLAS | 12 |
| SPRING SPRITZ Balsazar Dry Vermouth Peach Prosecco | GLAS | 13 |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------|----|
| PASSION ON THE DANCEFLOOR Bitterino Maracuja Basilikum Zitrone | GLAS | 10 |
| NEGRONI - ZERO Alkoholfreier Gin Verjus Vincent Alkoholfrei | GLAS | 10 |
| HAUSGEMACHTE LIMONADE Granatapfel & Basilikum oder Zitrone & Ingwer | GLAS | 6 |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| PROSECCO RUGGERI ARGEO DOC Harmonisch & elegant | GLAS | 10 |
| CHAMPAGNER BILLECART-SALMON BRUT Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure | GLAS | 16 |
| CHAMPAGNER BILLECART-SALMON ROSÉ Wenig & vollmundig wenig Säure | GLAS | 18 |

HOLBEIN'S GIN & TONIC EMPFEHLUNGEN

| | | |
|-----------------------------------------|------|----|
| TANQUERAY HENDRICKS FERDINANDS SAAR | GLAS | 14 |
| TANQUERAY 10 SEVILLA TANQUERAY | GLAS | 14 |
| MONKEY 47 ROKU TANQUERAY RANGPUR | GLAS | 14 |
| GIN MARE CAPRI JINZU DREYBERG BERRY | GLAS | 14 |

...serviert mit Thomas Henry Tonic

VORSPEISE

| | |
|---------------------------------------------------------------|----|
| HOLBEIN'S MARKTSALAT & BUNTE BETE 🌿 | 12 |
| Gehobelter Fenchel spicy Cashewkerne Kresse Vinaigrette | |
| SPARGEL-SALAT & BURRATA 🌿 | 19 |
| Weißer und grüner Spargel cremige Burrata Wiesenkräuter | |
| SASHIMI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE | 24 |
| Sauerampfer Quinoa Rhabarber Zitrusmarinade | |

FAST & BUSY MENÜ

VITAL-DRINK IHRER WAHL

"JULIA-ROBERTS" | "NICOLE-KIDMAN"

"PAUL-NEWMAN"

Karotte-Orange-Zitrone

Apfel-Orange-Fenchel

Apfel-Karotte-Ingwer-Orange

HOLBEIN'S LASAGNE & MINI MARKTSALAT

Rindfleischbolognese | Béchamelsauce | Parmigiano Reggiano

À LA CARTE 25 €

ERDBEER-JOGHURT-TÖRTCHEN

Buttercrumble | Crème-Brûlée-Eis

À LA CARTE 10 €

MENÜ & VITAL-DRINK

35 €

WARME VORSPEISEN

| | |
|-------------------------------------------------------|----|
| SPARGEL-CREME-SUPPE 🌿 | 12 |
| Tomaten-Chutney gebeiztes Eigelb Bärlauchöl | |
| VEGETARISCHE GYOZA 🌿 | 20 |
| Edamame Chili-Mayonnaise Teriyaki Sprossensalat | |





HAUPTSPEISEN

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| FRÜHLINGSKRÄUTER-RISOTTO  | 28 |
| Ofentomate Meerrettichschaum Parmigiano Reggiano | |
| & 3 ROTSCHALEN-GARNELEN | 12 |
| MISO WILDLACHS | 32 |
| Shiitake Kartoffelstampf Dim Sum Grapefruit-Shiso-Sud | |
| CEASAR SALAT MIT RINDER-PAILLARD | 28 |
| Kirschtomaten Parmesan Anchovies | |
| WEISSER SPARGEL VOM HOFGUT MERLAU  | 24 |
| Neue Kartoffeln Sauce Hollandaise Wildkräuter | |
| & LACHSFILET | 15 |
| & BACKSCHINKEN | 10 |
| & KALBSFILET | 15 |

__MEAT THE HEAT__

| | |
|---------------------------------------------------------|----|
| GESCHMORTE U.S. SHORT RIBS | 38 |
| Pflaumenwein Edamame Shimejipilze Kartoffelstampf | |
| IRISCHES PRIME BEEF | 49 |
| HEREFORD FILET "GRASSFED" (250 G) | |
| Wilder Brokkoli Zwiebelmarmelade Kartoffelstampf | |





DESSERT

| | |
|-------------------------------------------------------|----|
| VANILLE CRÈME BRÛLÉE | 13 |
| Marinierte Himbeeren Zitronen-Basilikum-Sorbet | |
| BLAUBEER-VANILLE-TARTELETTE | 15 |
| Creme Patissiere marinierte Blaubeeren Joghurteis | |



VERSCHIEDENE KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN

| | |
|--------------------|-----|
| ESPRESSO | 3.0 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 4.5 |
| KAFFEE CREMA | 3.5 |
| CAPPUCCINO | 4.0 |
| LATTE MACCHIATO | 4.5 |
| MILCHKAFFEE | 4.5 |

Um Einblick in unsere Karte mit Hinweisen auf Allergene zu bekommen,
sprechen Sie bitte unser Service-Personal an.

WIFI PASSWORD: holbeins2019

