



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

HOLBEIN'S

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Juli – September 2023** 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 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. Juli 2023 bis 30. September 2023

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

Holbein's Menüs 2023 (gültig vom 1. Juli bis zum 30. September 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 77 | Email: holbeins@meyer-frankfurt.de
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



HOLBEIN'S

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

PROSECCO D.O.C., RUGGERI AR GEO Der Ruggeri Argeo ist ein frischer und spritziger Schaumwein. Hervorragend als Aperitif !	Glas Flasche	11 55
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	13 78
CHAMPAGNER „BILLECART-SALMON" Spitzen Cuvée mit feiner Säure. Weinig im Geschmack	Glas Flasche	17 100
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ" Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	Glas Flasche	19 110
CHAMPAGNER BOLLINGER SPECIAL Spitzenchampagner, 36 Monate gereift ein Traum-Genuss ! Der Champagner mit Weltruf. BOND-CHAMPAGNER!	Flasche	140
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	160



WELCOME FINGER-FOOD

STEAK TATAR | SENF | GURKE

BLACKEND GARNELEN-LOLLYPOP

SPICY TUNA PRALINE | SESAMKRUSTE | ZITRUSMARINADE

GEMÜSE GYOZA | CHILI-MAYONNAISE

VEGETARISCHE SUSHI ROLLE

€30

5 STÜCK PRO PERSON



HOLBEIN'S



CHEF MENÜ

HEIRLOOM TOMATEN-BROTSALAT
Alter Balsamico | Burrata | Focaccia | Tomatensorbet



GEGRILLTER PULPO
Melonen-Zucchini Gemüse | Lauchöl | Paprikasud



ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
Cremige Polenta | sautierte Pfifferlinge | Madairajus | Wildkräuter



GESCHMORTER PFIRSICH
Vanille Espuma | Lavendel | Karamellierter Quinoa | Sauerrahmeis

3 Gang 68 €

4 Gang 83 €



HAPPY GREEN MENÜ

HEIRLOOM TOMATEN-BROTSALAT
Alter Balsamico | Burrata | Focaccia | Tomatensorbet



GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING
Melonen-Zucchini Gemüse | Lauchöl | Paprikasud



PIFFERLING RISOTTO
Grüner Spargel | Ofentomaten | Nußbutter Schaum | Belper Knolle



GESCHMORTER PFIRSICH
Vanille Espuma | Lavendel | Karamellierter Quinoa | Sauerrahmeis

3 Gang 65 €

4 Gang 78 €





HOLBEIN'S



AUS DEM MEER MENÜ

CRISPY JACOBSMUSCHELN
Avocado | Mango-Chili-Salsa | Wasabi-Mayonnaise



HOLBEIN'S GARNELEN-GYOZA
Ponzu-Rettich | Sprossensalat



GEGRILLTES FILET VOM STEINBUTT
Corn Flakes | Pfirsich | Blumenkohl | Baby Pak Choi



TOPFEN-MOUSSE
Marinierte Erdbeeren | Karamelleis

3 Gang 68 €
4 Gang 83 €



HOLBEIN'S CLASSIC MENÜ

KNACKIGER MARKTSALAT
Gehobelter Fenchel | Kirschtomaten | Cashewkerne | Höhl's Essigvinaigrette



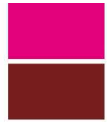
ROSA GEBRATENES KALBSFILET
Kräutermantel | Zweierlei Mais | Kräuterseitlinge | Belper Knolle



VANILLE CRÈME BRÛLÉE
Kirschragout | Joghurteis

62 €





HOLBEIN'S

GARDEN & BEEF MENÜ

SOMMERLICHE MELONEN-PAPRIKA GAZPACHO
Garnelen | Minze | Koriander



GEGRILLTE ARTISCHOCKENBÖDEN
Shiitake Pilze | Junglauch | Erdnuss-Limettensauce



GESCHMORTE US SHORT RIBS
Shimeji Pilze | Edamame | Kartoffelstampf



PASSIONSFRUCHT- CREME
Exotic Ragout | Lychee Sorbet

3 Gang 63 €

4 Gang 75 €



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

2021	GRAUBURGUNDER, EMIL BAUER, NUSSDORF PFALZ Aromen von gelben Früchten wie Birne, Quitte und Apfel mit einer feinen Zitrusnoten. Am Gaumen würzig und kraftvoll mit einem saftigen, gut ausbalancierten Körper	49
2020	RIESLING, HOCHHEIMER HÖLLE, WEINGUT KÜNSTLER RHEINGAU Ein monumentaler Riesling von den schweren Ton Böden 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!	88
2021	RIESLING, KÜNSTLER, VDP GUTSWEIN RHEINGAU 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	ROERO ARNEIS DOCG, FONTANAFREDDA PRADALUPO 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.	49
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 Brennesel, Holunderblüten und reife, schwarze Johannisbeeren.	69

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	52
2019	BANDOL, DOMAINE TEMPIER, PROVENCE BIO Besitz unter Kennern Kultstatus. Unser Abendrosé. Die Mourvèdre-Traube verleiht diesem schönen Rosé Tiefe und Stärke. Der Geschmack und die Aromen sind rund und mit einem Akzent von Pfirsich, Melone und Blutorange.	69



2018	BLAUFRÄNKISCH-CABERNET SAUVIGNON MANO NEGRA, PHILIPP KUHN, PFALZ Mano Negra steht für schwarze Hand, die Winzer beim Einmaischen der Farbintensiven Trauben bekommen. Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon wurden für diesen Cuvée vermählt. Herrliche Kirsch- und Dörpflaumenaromen.	50
2019	CHIANTI CLASSICO, CANTINE SAN FELICE, TOSKANA 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 würzige Aroma von Montepulciano Inferi, mit Geruchnuancen von Vanille ist beeindruckend. Voller Ansatz; mittlere Struktur, "fleischiger" Körper. Anhaltender, frischfruchtiger Geschmack mit deutlicher Gerbstoffpräsenz. Abgang mit "erdigem" Nachgeschmack.	60
2020	ELIO GRASSO GAVARINI NEBBIOLO, PIEMONT 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 Gewürzorange und einem sehr finessenreichen Abgang mit einer charmanten Tannin Struktur. Trotz keiner Holzfasslagerung schmälert es in keinster Weise den Genussfaktor. Er könnte als Solist auftreten!	58
2017	CAB.SAUVIGNON- MERLOT, „CUVÉE X“, KNIPSER Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot; Bereits in den 90er Jahren pflanzten Knipsers die klassischen Bordeauxrebsorten und wagten sich an das Sakrileg eines Bordeauxblends aus Deutschland! Und ganz Knipsers, dies mit überragenden Erfolg – „X“ muss sich vor einem Grand Cru aus Saint Emillion nicht verstecken!	88
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 Aromen Spiel. 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	TEMPRANILLO, PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA PEDROSA DE DUERO, RIBERA DEL DUERO Eine wahrhaftige Spanierin, temperamentvoll, rassig und etwas eigensinnig mit schwarzen Haaren dunklen Augen und roten Lippen! Doch ertönen die ersten Klänge des Tangos verwandelt sie sich in eine grazile und elegante Tänzerin und man kann die Augen nicht von ihr lassen, lehnt sich zurück, nippt am Glas und genießt!	69

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

Preisänderungen auf Grund von Jahrgangswechsel vorbehalten!