



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

HOLBEIN'S

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Januar – März 2024** 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. Januar 2024 bis 31. März 2024

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

Holbein's Menüs 2023 (gültig vom 1. Januar bis zum 31. März 2024)

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

HOLBEIN'S KIR ROYAL Champagner Crème de Cassis	Glas	16
HOLBEIN'S NEGRONI Tanqueray Sevilla Campari Ferdinand's roter Vermouth	Glas	14
PASSION ON THE DANCEFLOOR (ALKOHOL-FREI) Bitterino Maracuja Basilikum Zitrone	Glas	9
RIESLING SEKT, WEINGUT KÜNSTLER	Flasche	55
OHLIG SEKT ALKOHOLFREI OSVP ZERO	Flasche	45
CHAMPAGNER „PAUL GOERG" 1 CRU Cuvée Meyer-Frankfurt aus dem Vertus, fein und betörend Ein klassischer Aperitif-Champagner. Säurebetont & lecker	Flasche	78
CHAMPAGNER „BILLECART-SALMON" Spitzen Cuvée mit feiner Säure. Weinig im Geschmack	Flasche	100
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ" Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	Flasche	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

VEGI GYOZA | CHILI-MAYONNAISE

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE | WACHTEILEI

PRO STÜCK 8 €

STELLEN SICH GERNE IHR FINGERFOOD
INDIVIDUELL ZUSAMMEN





CHEF MENÜ

TATAR VON DER ARTISCHOCKE
Erdnuss-Limettensauce | Grüner Apfel | Lauchöl



VEGETARISCHE GYOZA
Edamame | Chili-Mayonnaise | Yuzu-Dashi | Shisokresse



GESCHMORTE U.S. SHORT RIBS
Pflaumenwein | Hokkaido-Kürbis | Shimejipilze | Kartoffelstampf



SCHOKOLADEN-NOUGAT-SÜNDE
Bisquit | Nougatmousse | Schokoladensespuma | Blutorangensauce

3 Gang 70€
4 Gang 80€



HAPPY GREEN MENÜ

TATAR VON DER ARTISCHOCKE
Erdnuss-Limettensauce | Grüner Apfel | Lauchöl



VEGETARISCHE GYOZA
Edamame | Chili-Mayonnaise | Yuzu-Dashi | Shisokresse

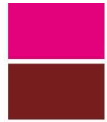


GEFÜLLTER PORTO BELLO PILZ
Topinambur | Pastinake | Grünkohl



SCHOKOLADEN-NOUGAT-SÜNDE
Bisquit | Nougatmousse | Schokoladensespuma | Blutorangensauce

3 Gang 65€
4 Gang 75€



HOLBEIN'S



HOLBEIN'S



HOLBEIN'S CLASSIC MENÜ

KNACKIGER MARKTSALAT

Gehobelter Fenchel | Rote Bete | karamellierte Walnüsse | Kresse | Apfelvinaigrette



HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI

Nashi-Birne | Salbei | Nussbutterschaum

oder

MISO WILDLACHS

Shiitake | Kartoffelstampf | Dim Sum | Grapefruit-Shiso-Sud

oder

ROSA GEBRATENES RINDERFILET (200 G)

Wilder Brokkoli | getrüffelter Kartoffelstampf | Portweinjus



VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Salziges Karamell-Eis

Vegi Menü 62€

Fisch Menü 68€

Fleisch Menü 75€

**IHRE GÄSTE KÖNNEN IHR
HAUPTGERICHT VOR ORT WÄHLEN.
DIES IST MÖGLICH BIS MAXIMAL 30 PERSONEN.**



HOLBEIN'S



WEIN-AUSZUG

WEISS

	€
2021 GRAUBURGUNDER, EMIL BAUER, 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
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 RIESLING, KÜNSTLER, 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
2021 WEISSBURGUNDER, KÜNSTLER, RHEINGAU Aromen von Quitte und Banane unterstreichen sein schönes Reifepotential. Gereift im Barriquefass strotzt dieser Wein vor Kraft, Konzentration und viel Schmelz. Im Mund wiederum präsentiert er sich elegant und filigran. Wein nach dem Motto TRINKGENUSS SATT!	49
2022 CHARDONNAY, ELENA WALCH ALTO ADIGE DOC SÜDTIROL Einen derart sortentypischen Chardonnay, der gleichzeitig mit einer beeindruckenden Frische und Fruchtigkeit aufwartet, findet man nur sehr selten.	49
2022 ARNEIS BLANGÉ DOC, LANGHE CERETTO PIEMONTE Der Langhe Arneis Blangé aus der Weinbau-Region Piemont offenbart sich im Glas in leuchtendem Platingelb. Gibt man ihm im Glas durch Schwenken etwas Luft, so kann man bei diesem Weißwein eine erstklassige Balance wahrnehmen, denn er zeichnet sich an den Wänden des Glases weder wässrig noch Sirup- oder likörartig ab.	49
2022 SANCERRE, DOMAINE LA BARBOTAINÉ AOC LOIRE Ein frischer Duft von Zitrusfrucht und eine lebendige und runde Art am Gaumen zeichnen diesen Sancerre aus. Der sortenreine Sauvignon Blanc aus dem mehrfach ausgezeichneten Weingut von Frédéric Champault ist der ideale Begleiter zu Gerichten mit Geflügel, Meeresfrüchten, Fisch oder zu Ziegenkäse.	59
2022 SAUVIGNON BLANC, ST. MICHAEL EPPAN, SANCT VALENTIN, SÜDTIROL 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

ROSÉ

	€
2021 CHATEAU MIRAVAL ROSÉ, PROVENCE 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



HOLBEIN'S



WEIN-AUSZUG

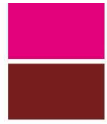
ROT

	€
2018 BLAUFRÄNKISCH-CABERNET SAUVIGNON, MANO NEGRA, PHILIPP KUHN, PFALZ 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 Dörripflaumenaromen.	50
2017 SPÄTBURGUNDER, DURBACH, MARKGRAF VON BADEN In der Ortenau, auf Schloss Staufenberg, wird der trockene Durbach Spätburgunder von dem Weingut Markgraf von Baden gekellert und ausgebaut. Mit einem leuchtenden Rubinrot und einem kraftvollen und fruchtbetonten Bukett präsentiert er sich im Glas. Es verbreiten sich Aromen von roten Beeren und Vanille. Dezente Nuancen von Holz ergänzen das Bukett.	46
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 feinen Abgang mit einer charmanten Tanninstruktur. Trotz keiner Holzfasslagerung schmälert es in keinster Weise den Genussfaktor. Er könnte als Solist auftreten!	65
2018 PRIMITIVO DI MANDURIA, SESSANTANNI APULIEN Vergleicht man Weine mit Sportler so haben wir es hier mit einem Gewichtheber zu tun! Ungebändig scheint seine Kraft zu sein, die Dichte seiner Frucht unendlich ausdauernd, fast wie ein Amarone. Dieser „Kalifornier Europas“ = Genuss auf eigene Gefahr!	68
2018 FÓLA CANNONAU DI SARDEGNA DOC, SARDINIEN Fantastischer Spitzenwein aus der typisch sardischen Rebe Cannonau. Fóla bedeutet im galluresischen Dialekt Fabel, Legende. Legendär ist dann auch das reiche Bukett des Fóla, mit einer würzigen Note und reifer Pflaumenfrucht. Im langen Abgang finden sich ansprechende, balsamische Noten von Pfefferminze. Fantastisch weich und fruchtig, ausgewogen und mit guter aromatischer Nachhaltigkeit ausgestattet.	65
2019 CABERNET SAUVIGNON, BERINGER VINEYARDS KALIFORNIEN An den sonnigen Hügeln Kaliforniens wächst der hervorragende Cabernet Sauvignon Founders' Estate. Dieser Wein hat Rasse und Tiefe und dennoch für das Terroir typische Eigenständigkeit. Der Cabernet Sauvignon besticht durch sein sattes Granrot im Glas und viel süßliche Frucht. In der Nase Aromen von Cassis, Waldbeeren, Gewürzen und Vanille. Im Mund ist er rund und saftig mit einem feinen Biss.	45
2020 MALBEC RESERVA, SOTTANO, ARGENTINIEN Vielfältige Aromen wie Schokolade, reife Kirschen und Pflaume. Durch die Lagerung im Holzfass finden sich leichte Vanille-Töne. Ein samtiger Rotwein mit hervorragend eingebunden Tanninen. In der Bodega der Familie Sottano mit höchsten Ansprüchen an Qualität vinifiziert.	55
2017 RIOJA RESERVA, MARQUES DE RISCAL, RIOJA In die Nase strömen Aromen von Schattenmorelle, schwarze Pflaume, Kaffee, Ingwer und Schokolade aus dem Glas. Am Gaumen kraftvoll, üppig, komplex. Lang und elegant im Nachhall. Hervorragende Ausgeglichenheit zwischen Tanninen und Frucht.	65

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

Holbein's Menüs 2023 (gültig vom 1. Januar bis zum 31. März 2024)

_____ *Preisänderungen auf Grund unterschiedlicher Jahrgänge vorbehalten!* _____



HOLBEIN'S