



HOLBEIN'S

WILLKOMMEN IM HOLBEIN'S

| | | |
|---|------|----|
| REDBERRY BASIL TONIC Redberry Gin Basil Sherbet Tonic | GLAS | 14 |
| MALFY SPRITZ Malfy Pink Grapefruit Sekt | GLAS | 14 |
| NEGRONI Tanqueray Sevilla Campari Ferdinand's roter Vermouth | GLAS | 14 |
| PORTWEIN SPRITZ Weisser Portwein Zitrone Sekt | GLAS | 14 |

| | | |
|--|------|----|
| CRODINO PASSION Crodino Basil Sherbet Cranberry | GLAS | 9 |
| NEGRONI - ZERO Alkoholfreier Gin Verjus Vincent Alkoholfrei | GLAS | 10 |
| HAUSGEMACHTE LIMONADE Himbeer-Zitrone-Minze oder Zitrone-Ingwer | GLAS | 6 |

| | | |
|---|------|----|
| 2019 RIESLING SEKT BRUT, WEINGUT KÜNSTLER Harmonisch & elegant | GLAS | 11 |
| CHAMPAGNER BILLECART-SALMON BRUT Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure | GLAS | 17 |
| CHAMPAGNER BILLECART-SALMON ROSÉ Wenig & vollmundig wenig Säure | GLAS | 19 |

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 SIPSMITH DREYBERG BERRY | GLAS | 14 |

...serviert mit Fever-Tree Tonic



HOLBEIN'S

1

KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| HOLBEIN'S MARKTSALAT & BUNTE BETE  | 16 |
| Gehobelter Fenchel spicy Cashewkerne Kresse Vinaigrette | |
| TATAR VON DER ARTISCHOCKE  | 22 |
| Erdnuss-Limettensauce Grüner Apfel Lauchöl | |
| TATAKI VOM IKARIMI-LACHS & TRÜFFEL | 24 |
| Ponzu Grapefruit-Marmelade Koriander Yuzu Trüffel | |
| TATAR VOM WEIDEOCHSEN | 26 |
| Wachtelei Focaccia Trüffel-Mayonnaise | |

UNSER SUSHI-MEISTER KAWANO HIROFUMI

| | |
|---|-------|
| VEGI-SUSHI INSIDE OUT  | 18 |
| Avocado Aubergine Pilze | |
| CRISPY SHRIMP ROLL | 24 |
| Panko Chili-Mayonnaise Wakame-Salat | |
| CHICKEN TERIYAKI ROLL | 23 |
| Maispoularde Schnittlauch Seetangsalat | |
| UNSERE SASHIMI-VARIATION | 25 |
| Lachs Thunfisch Catch of the day | |
| TUNA & LACHS-NIGIRI | 21 |
| Sesam Sauce Ponzu - Rettich | |
| ALL ABOUT SALMON & SPICY TUNA ROLLS | 22 |
| "KAWANO-SAN" BEST FRIEND-SELECTION VS | 39 |
| FÜR 2 PERSONEN | HG 58 |
| VEGETARISCHE GYOZA  | 21 |
| Edamame Chili-Mayonnaise Yuzu-Dashi Shisokresse | |

2

WARME VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| MARONEN-CREME-SUPPE  | 15 |
| Geröstete Mandeln Petersilien-Öl | |
| HAUSGEMACHTE TAGLIARINI & TRÜFFEL  | 20 |
| Schwarzer Trüffel Parmigiano Reggiano | |
| BROTKORB & GESALZENE BUTTER | 5 |



HOLBEIN'S

3

HAUPTGÄNGE

CATCH OF THE DAY

TÄGLICH FANGFRISCHER FISCH VOM GRILL
TAGESPREIS

| | | | |
|-------------------|---|-------------------------|---|
| Kartoffelstampf | 5 | Baby-Spinat | 5 |
| Gegrilltes Gemüse | 6 | Shiitake-Spargel Gemüse | 8 |
| Pommes-Frites | 6 | Tomaten-Salat | 6 |

MISO WILDLACHS 39
Shiitake | Kartoffelstampf | Dim Sum | Grapefruit-Shiso-Sud

STEINBUTT UNTER DER KNUSPERHAUBE 42
Staudensellerie | Rote Bete Püree | Sellerie-Beurre-Blanc

HAUSGEMACHTE TAGLIARINI & TRÜFFEL  34
Schwarzer Trüffel | Parmigiano Reggiano

GEFÜLLTER PORTO BELLO PILZ  29
Topinambur | Pastinake | Grünkohl

__MEAT THE HEAT__

GESCHMORTE U.S. SHORT RIBS 38
Pflaumenwein | Hokkaido-Kürbis | Shimejipilze | Kartoffelstampf

BRASILIANISCHES ANGUS RINDERFILET 49
Wilder Brokkoli | getrüffelter Kartoffelstampf | Portweinjus

ENTRECÔTE VOM KALB 46
Rosmarinkartoffeln | Tomaten-Chutney





HOLBEIN'S

4

DESSERT

NOUGAT-KNÖDEL 16
Zwetschgen-Ragout | Butterbrösel | Vanille-Eis

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 14
Beeren | Salziges Karamell-Eis

ZITRONEN-SORBET 15
Aufgegossen mit Champagner



| | | |
|---------------------------|--------|----|
| 2015 BINGER SCHARLACHBERG | 0,375l | 49 |
| RIESLING AUSLESE BISCHEL | 5 cl | 10 |
| RHEINHESSEN | | |

Edelsüße Auslese Expressive fruchtige Nase, Anklänge von Honig, Fliederblüten, verspielte und lebhaft Säure: Zum Dessert perfekt



GRAPPA DI SASSICAIA 4cl 14

GRAPPA TIGNANELLO 4cl 14

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

WIFI PASSWORD: holbeins2019