



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

HOLBEIN'S

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Juli – September 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. Juli 2024 bis 30. September 2024

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

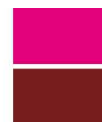
Holbein's Menüs 2024 (gültig vom 1. Juli bis zum 30. September 2024)

WWW.MEYER-FRANKFURT.DE
Email: holbeins@meyer-frankfurt.de
Inhaber: Gregor Meyer

069 – 66 05 66 77 | Fax: 069 – 66 05 66 77 | Ust.-IdNr.: DE 45 239 72188 | HRB: 29067 |

Frankfurt/Main |

MEYER CATERING & SERVICE GMBH – HOLBEINS RESTAURANT
Holbeinstrasse 1 | 60596 Frankfurt am Main | Fon: 069 – 66 05 66 77 | Gericht & Erfüllungsort: Frankfurt/Main |



HOLBEIN'S

WELCOME DRINKS

HOLBEIN'S KIR ROYAL Champagner Crème de Cassis	Glas	16
SARTI SPRITZ Prosecco Soda	Glas	12
LILLET WILD BERRY Lillet Wild Berry	Glas	12
FLEIN SAFT VOM SAUVUGNON BLANC (ALKOHOL-FREI)	Glas	9
RIESLING SEKT, WEINGUT KÜNSTLER	Flasche	68
OHLIG SEKT, OSVP ZERO (ALKOHOL-FREI)	Flasche	45
CHAMPAGNER „PAUL GOERG" 1 CRU Cuvée Meyer-Frankfurt aus dem Vertus, fein und betörend Ein klassischer Aperitif-Champagner. Säurebetont & lecker	Flasche	88
CHAMPAGNER „BILLECART-SALMON" Spitzen Cuvée mit feiner Säure. Weinig im Geschmack	Flasche	115
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	Flasche	125
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	170



WELCOME FINGER-FOOD

STEAK TATAR | SENF | GURKE

BLACKEND GARNELEN-LOLLYPOP

SPICY TUNA TATAR | KOMBU BAISER | AVOCADO | SESAM

VEGI GYOZA | CHILI-MAYONNAISE

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE | WACHTEILEI

PRO STÜCK 8 €

STELLEN SIE SICH GERNE IHR FINGERFOOD
INDIVIDUELL ZUSAMMEN



HOLBEIN'S



CHEF MENÜ

HEIRLOOM TOMATEN-SALAT
Gegrillte Focaccia | Cremige Burrata | Alter Balsamico



RAGOUT VOM PFIFFERLING
Brioche-Knödel | Belper Knolle | Nussbutter-Schaum



CRISPY STEINBUTT
Blumenkohl | Pfirsich | Pfifferlinge | Cornflakes



GESCHMORTER KALIFORNISCHER PFIRSICH
Vanille-Espuma | Karamellisierter Quinoa | Joghurt-Eis

3 Gang 70€
4 Gang 80€



HAPPY GREEN MENÜ

HEIRLOOM TOMATEN-SALAT
Gegrillte Focaccia | Cremige Burrata | Alter Balsamico



RAGOUT VOM PFIFFERLING
Brioche-Knödel | Belper Knolle | Nussbutter-Schaum

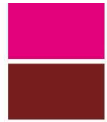


MISO-AUBERGINE
Wilder Brokkoli | Shimeji | Teriyaki-Sauce



GESCHMORTER KALIFORNISCHER PFIRSICH
Vanille-Espuma | Karamellisierter Quinoa | Joghurt-Eis

3 Gang 65€
4 Gang 75€



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 | Getrüffeltes Kartoffelstampf | Portweinjus



VANILLE CRÈME BRÛLÉE

Beeren | Salziges Karamell-Eis

Vegi Menü 62€

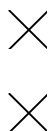
Fisch Menü 68€

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.	43
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 LUGANA, LUNATIO DI MASI, VENETIEN Der perfekte Sommerwein! Viel Zitrus und etwas Ananas in der Nase. Knackig frisch und saftig rollt er über die Zunge und endet in einem leicht kräuterigen Finale.	45
2022 ARNEIS BLANGÉ DOC, LANGHE CERETTO PIEMONTE Der Langhe Arneis Blangè 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.	55
2022 SANCERRE, DOMAINE LA BARBOTAIN 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.	69

ROSÉ

2022 IRRESISTIBLE DOMAINE DE LA CROIX AOC CÔTES DE PROVENCE*8 Helle glänzende, lachsrosa Farbe, ein komplexer Duft von roten Früchten, Blumen und Kräutern. Am Gaumen ist er kräftig und vollmundig. EIN SOMMERTRAUM!!!!	49
--	----



HOLBEIN'S

WEIN-AUSZUG

ROT

		€
2021	BLACK PRINT, MARKUS SCHNEIDER, PFALZ*8 Der Black Print begeistert bereits mit seiner tiefdunklen Farbe. Dann folgen reife, offene Fruchtaromen an der Nase, die nur gefallen können. Im Mund zeigt sich der Wein enorm konzentriert und geradezu wuchtig. Wahrlich „undeutsch“ ist dieser Eindruck. Doch die Kraft hat der Wein nicht nur der Wahl der Rebsorten zu verdanken, sondern auch dem Ausbau in neuen und gebrauchten Eichenholzfässern. Diese bringen sich mit feinen Würznoten ein und verleihen dem Wein zusätzlichen Tiefgang.	50
2022	SPÄTBURGUNDER TRADITION WEINGUT KÜNSTLER, RHEINGAU*8 Mit dem trockenen Spätburgunder "Tradition" liefert das Weingut Künstler einen wunderbaren, tief rubinroten Spätburgunder. Von feinen Tanninen getragen, zeigen sich am Gaumen Noten von wilder Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Der Wein wird in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut und präsentiert sich äußerst charmant. Ein toller Spätburgunder aus dem Rheingau!	49
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 Gewürzoranen und einem sehr finessenreichen 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! Ungebändigt 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.	69

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

Preisänderungen auf Grund unterschiedlicher Jahrgänge vorbehalten!

Holbein's Menüs 2024 (gültig vom 1. Juli bis zum 30. September 2024)