



## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HOLBEIN'S!

# HOLBEIN'S

Hiermit möchten wir Ihnen unsere aktuellen Menü- und Weinvorschläge für die **Monate Januar – März 2025** 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](http://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 2025 bis 31. März 2025

[www.meyer-frankfurt.de](http://www.meyer-frankfurt.de)  
[holbeins@meyer-frankfurt.de](mailto:holbeins@meyer-frankfurt.de)

Holbein's Menüs 2025 (gültig vom 1. Januar bis zum 31. März 2025)

MEYER CATERING & SERVICE GMBH – HOLBEINS RESTAURANT | [WWW.MEYER-FRANKFURT.DE](http://WWW.MEYER-FRANKFURT.DE)

Holbeinstrasse 1 | 60596 Frankfurt am Main | Fon: 069 – 66 05 66 | Fax: 069 – 66 05 66 77 | Email: [holbeins@meyer-frankfurt.de](mailto: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

PEACH-VERMOUTH-SPRITZ Weisser Vermouth   Pfirsich-Sirup   Sekt   Soda	Glas	14
HOLBEIN'S NEGRONI Tanqueray Sevilla   Campari   Ferdinand's roter Vermouth	Glas	15
THE DUKE SECCO ( ALKOHOL-FREI ) Black Tea infused	Flasche	49
RIESLING SEKT, WEINGUT KÜNSTLER	Flasche	68
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	120
CHAMPAGNER „BILLECART-ROSÉ" Trockener Rosé-Champagner der Spitzenklasse	Flasche	130
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

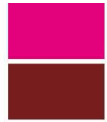
SPICY TUNA PRALINE | AVOCADO | KOMBU-BAISER

VEGI GYOZA | CHILI-MAYONNAISE

ROTE BETE MACARON | ZIEGENKÄSECREME

PRO PERSON 40 €





**HOLBEIN'S**

## CHEF MENÜ

### HOLBEIN'S RÜBENSALAT

Schwarzwurzel | Crème Fraîche | Feldsalat | Johannisbeer-Vinaigrette



### 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 80€

4 Gang 90€



## HAPPY GREEN MENÜ

### HOLBEIN'S RÜBENSALAT

Schwarzwurzel | Crème Fraîche | Feldsalat | Johannisbeer-Vinaigrette



### VEGETARISCHE GYOZA

Edamame | Chili-Mayonnaise | Yuzu-Dashi | Shisokresse



### GEFÜLLTER PORTO BELLO PILZ

Topinambur | Pastinake | Grünkohl



### SCHOKOLADEN-NOUGAT-SÜNDE

Bisquit | Nougatmousse | Schokoladensespuma | Blutorangensauce

3 Gang 75€

4 Gang 85€





HOLBEIN'S



## HOLBEIN'S CLASSIC MENÜ

TATAR VON DER ROTEN BETE  
Limetten-Crème-Fraîche | Avocado | Wasabi-Schaum



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 72€  
Fisch Menü 78€  
Fleisch Menü 85€

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



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

---

	€
2021 <b>GRAUBURGUNDER, EMIL BAUER, PFALZ</b> 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 <b>CHARDONNAY &amp; WEISSBURGUNDER</b> <b>MATTHIAS GAUL, ST. STEPHANSHOF, PFALZ</b> 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 <b>RIESLING, KÜNSTLER, RHEINGAU</b> 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 <b>WEISSBURGUNDER, KÜNSTLER, RHEINGAU</b> 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 <b>CHARDONNAY, ELENA WALCH ALTO ADIGE DOC</b> <b>SÜDTIROL</b> Einen derart sortentypischen Chardonnay, der gleichzeitig mit einer beeindruckenden Frische und Fruchtigkeit aufwartet, findet man nur sehr selten.	49
2022 <b>ARNEIS BLANGÉ DOC, LANGHE CERETTO</b> <b>PIEMONTE</b> 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 <b>SANCERRE, DOMAINE LA BARBOTAINÉ AOC</b> <b>LOIRE</b> 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 <b>SAUVIGNON BLANC, ST. MICHAEL EPPAN,</b> <b>SANCT VALENTIN, SÜDTIROL</b> 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**

---

	€
2023 <b>IRRESISTIBLE DOMAINE DE LA CROIX AOC</b> <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Helle glänzende, lachsrosa Farbe, ein komplexer Duft von roten Früchten, Blumen und Kräutern. Am Gaumen ist er kräftig und vollmundig. EIN SOMMERTRAUM!!!!	49



## WEIN-AUSZUG

### ROT

---

	€
2021 <b>BLACK PRINT, MARKUS SCHNEIDER, PFALZ</b> 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
2017 <b>SPÄTBURGUNDER, DURBACH, MARKGRAF VON BADEN</b> In der Ortenau, auf Schloss Staufenberg, wird der trockene Durbach Spätburgunder von dem Weingut Markgraf von Baden gekeltert 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 <b>ELIO GRASSO GAVARINI NEBBIOLO, PIEMONT</b> 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 Tanninstruktur. Trotz keiner Holzfasslagerung schmälert es in keinster Weise den Genussfaktor. Er könnte als Solist auftreten!	65
2018 <b>PRIMITIVO DI MANDURIA, SESSANTANNI APULIEN</b> Vergleicht man Weine mit Sportler so haben wir es hier mit einem Gewichtheber zu tun! Ungebändig schein seine Kraft zu sein, die Dichte seiner Frucht unendlich ausdauernd, fast wie ein Amarone. Dieser „Kalifornier Europas“ = Genuss auf eigene Gefahr!	68
2018 <b>FÓLA CANNONAU DI SARDEGNA DOC, SARDINIEN</b> 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 <b>CABERNET SAUVIGNON, BERINGER VINEYARDS KALIFORNIEN</b> 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 Grantrot 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 <b>MALBEC RESERVA, SOTTANO, ARGENTINIEN</b> 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 <b>RIOJA RESERVA, MARQUES DE RISCAL, RIOJA</b> 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.***

\_\_\_\_\_ ***Preisänderungen auf Grund unterschiedlicher Jahrgänge vorbehalten!*** \_\_\_\_\_