Herzlich Willkommen bei Familie Behl

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

PORT-TONIC

WEISSER PORTWEIN, GRAPEFRUITSAFT, TONIC WATER

WONDERLEAF-TONIC alkoholfrei

WONDERLEAF, GRAPEFRUITSAFT, TONIC WATER

GLAS FRANKENSEKT "PRIVATCUVÉE BEHL"



8,50€

8,00€

o,1 l 7,00 €

BEHL's GOURMET-MENÜ

Inkl. Glas Behl's Privatcuvée Sekt zur Begrüßung

WEISSER SPARGEL-COCKTAIL

GRÖNLANDSHRIMPS

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN

BUTTERCROÛTONS

TRÜFFELSPAGHETTI

TRÜFFELSCHAUM | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL

ROSA KALBSRÜCKEN

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | THYMIAN-KARTOFFELN

NAMELAKA von der weissen schokolade

HIMBEERSCHAUM | TAHITI-VANILLE | GRANNY-SMITH APFEL

79,00 € pro Person als 5-Gang Menü 72,00 € pro Person als 4-Gang Menü 60,00 € pro Person als 3-Gang Menü 3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert

WEINEMPFEHLUNG:

2021 SANCERRE ROSÉ "Les Baronnes" TROCKEN Henri Bourgeois | Sancerre | Frankreich – 54 € (0,751) Halbe Flasche SANCERRE ROSÉ (2019) – 32 € (0,375 I)



April-MENÜ

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN

BUTTERCROÛTONS

DEUTSCHER STANGENSPARGEL

HAUSGEMACHTE SAUCE HOLLANDAISE | KARTOFFELN

WAHLWEISE MIT

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

ODER

GEFLAMMTER IKARIMI LACHS

ZWEIERLEI SORBET

46,00 € pro Person



MENÜ VEGGIE / VEGAN

MARINIERTES GARTENGEMÜSE

KAROTTENPÜREE | OLIVENERDE | MEERRETTICHSORBET

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

KICHERERBSEN-BÄLLCHEN | GERÄUCHERTES PAPRIKA-PÜREE

ERDBEER-PARFAIT

52,00 € pro Person als 3 Gang-Menü 48,00 € pro Person

<u>VORSPEISEN</u>		SAISONALE HAUPTGERICHTE			
ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS	16€	POMMES FRITES BEILAGENSALAT SO	CHWEIN	22€	
GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN ROTWEINZWIEBEL-CHUTNEY BLATTSALATE	16€	GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN BURGUNDERSAUCE URKAROTTEN KARTOFFELSTA	alb ampf	29€	
MARINIERTES GARTENGEMÜSE 16 € KAROTTENPÜREE OLIVENERDE MEERRETTICHSORBET		BRUST VOM KIKOK-HUHN BURGUNDERSAUCE BLATTSPINAT WILDKRÄUTERPÜREE		29€	
WEISSER SPARGELCOCKTAIL GRÖNLANDSHRIMPS	16€	DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RINI ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY CAFÉ DE PARIS MARKTGEMÜSE KARTOFFELGRATIN	D	39€	
GEFLAMMTER IKARIMI LACHS TERIYAKI SAUCE ROSÉ INGWER SALAT	18€	SPARGEL			
TATAR VOM SPESSART-WEIDERIND WACHTELEI PETERSILIENEMULSION	18€	GROSSOSTHEIMER STANGENSPARGEL VOM BIO-BAUERNHOF BECKER BEHL'S HANDGESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE KARTOFFE			
Genießen ist eine Kunst SUPPEN BÄRLAUCH-SÜPPCHEN & auch vegan möglich BUTTERCROÛTONS KARIBISCHE FISCHSUPPE ZANDER GARNELE IKARIMI LACHS	9€	WAHLWEISE MIT WIENER SCHNITZEL VOM KALB GEFLAMMTER IKARIMI-LACHS ROSA KALBSRÜCKEN FILET VOM BLACK ANGUS RIND FISCH BEHLS FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISC SAFRANSCHAUM GESCHWENKTES GEMÜSE WILD DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNE SAFRANSCHAUM GESCHWENKTES GEMÜSE WILD IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE BLATTSPINAT ESTRAGON-KARTOFFELN VEGGIE / VEGAN TRÜFFELSPAGHETTI ** auch vegan möglich TRÜFFELSCHAUM GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL ** KICHERERBSEN-BÄLLCHEN GERÄUCHERTES PAPRIK	OKRÄUTERS ELEN OKRÄUTERS	34€ PAGHETTI 38€	
KICHERERBSEN-BÄLLCHEN GERÄUCHERTES PAPRIKA-PÜREE					
<u>DESSERT</u>					

<u>DESSEKT</u>	
SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO	10 €
ZWEIERLEI SORBET AUFGEGOSSEN MIT BEHLS PRIVATCUVÉE SEKT	10 €
ERDBEER-PARFAIT 🕅	12 €
NAMELAKA von der weissen schokolade himbeerschaum tahiti-vanille granny smith apfel	14€
MOUSSE AU CHOCOLAT von der valrhona-schokolade EISCRÈME	15 €