

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 €

0,1 l 7,00 €

BEHL'S GOURMET-MENÜ

Inkl. Glas Behl's Privatcuvée Sekt zur Begrüßung

OCTOPUS-CARPACCIO

GRIECHISCHER JOGHURT | TOMATEN | ANCHOVIS

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 € (0,75l)

Halbe Flasche SANCERRE ROSÉ (2019) – 32 € (0,375 l)

April-MENÜ

BÄRLAUCH-SÜPPCHEN

BUTTERCROÛTONS

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL

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

BUTTERCROÛTONS

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

KICHERERBSEN-BÄLLCHEN
| GERÄUCHERTES PAPRIKA-PÜREE

VEGANES BLAUBEERMUSSE

52,00 € pro Person

als 3 Gang-Menü 48,00 € pro Person



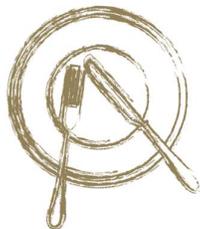
BEHL'S
GENUSSHOTEL IM BRENNHAUS

VORSPEISEN

- ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN 16 €
WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS
- GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE 16 €
VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN
ROTWEINZWIEBEL-CHUTNEY | BLATTSALATE
- MARINIERTES GARTENGEMÜSE 16 €
KARTOTTENPÜREE | OLIVENERDE | MEERRETTICHSORBET
- GEFLAMMTER IKARIMI LACHS 18 €
TERIYAKI SAUCE | ROSÉ INGWER | SALAT
- OCTOPUS-CARPACCIO 18 €
GRIECHISCHER JOGHURT | TOMATEN | ANCHOVIS
- TATAR VOM SPESSART-WEIDERIND 18 €
WACHTELEI | PETERSILIENEMULSION

Genießen

ist eine Kunst



SUPPEN

- BÄRLAUCH-SÜPPCHEN 9 € ✓ auch vegan möglich
BUTTERCROÛTONS
- KARIBISCHE FISCHSUPPE 16 €
ZANDER | GARNELE | IKARIMI LACHS

SAISONALE HAUPTGERICHTE

- WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB) 22 €
POMMES FRITES | BEILAGENSALAT
SCHWEIN 29 €
KALB
- FILET VOM LANDURO LANDSCHWEIN 28 €
EDELPIILZE À LA CRÈME | MARKTGEMÜSE | KARTOFFELPLÄTZCHEN
- GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 29 €
BURGUNDERSAUCE | URKAROTTEN | KARTOFFELSTAMPF
- BRUST VOM KIKOK-HUHN 29 €
BURGUNDERSAUCE | BLATTSPINAT | WILDKRÄUTERPÜREE
- ROSA KALBSRÜCKEN 36 €
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | THYMIAN-KARTOFFELN
- DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND 39 €
ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY | CAFÉ DE PARIS |
MARKTGEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

FISCH

- BEHLs FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS 34 €
SAFRANSCHAUM | GESCHWENKTES GEMÜSE |
WILDKRÄUTERSPAGHETTI
- DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN 34 €
SAFRANSCHAUM | GESCHWENKTES GEMÜSE |
WILDKRÄUTERSPAGHETTI
- IM GANZEN GEBRATENE SEEZUNGE 38 €
BLATTSPINAT | ESTRAGON-KARTOFFELN

VEGGIE / VEGAN ✓

- TRÜFFELSPAGHETTI ✓ auch vegan möglich VS 19 € HG 29 €
TRÜFFELSCHAUM | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL
- GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL ✓ 27 €
KICHERERBSEN-BÄLLCHEN | GERÄUCHERTES PAPRIKA-PÜREE

DESSERT

- SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO 10 €
- ZWEIERLEI SORBET AUFGEGOSSEN MIT BEHLs PRIVATCUVÉE SEKT 10 €
- VEGANES BLAUBEERMOUSSE ✓ 12 €
- NAMELAKA VON DER WEISSEN SCHOKOLADE 14 €
HIMBEERSCHAUM | TAHITI-VANILLE | GRANNY SMITH APFEL
- MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE | EISCRÈME 15 €