

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 STANGENSPEGEL

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

Genießen

ist eine Kunst



SUPPEN

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

SAISONALE HAUPTGERICHTE

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

FISCH

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

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 HIMBEERSCHAUM TAHITI-VANILLE GRANNY SMITH APFEL	14 €
MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE EISCRÈME	15 €