



MUSIK & WEIN

Genießen Sie unser Mai-Gourmet-Menü in 5 Gängen mit Weinen vom Best Of Gold 2023 prämierten Weingut Michael Fröhlich aus Escherndorf.

Die Weine werden von Max Fröhlich persönlich vorgestellt. Für die musikalische Untermalung sorgt die bezaubernde Violinistin Lisa Vio.

ÜBER DAS WEINGUT:

Weingut Michael Fröhlich mittendrin - im Lump

Das fränkische Familienweingut Michael Fröhlich hat einiges zu bieten. 1985 erfüllte sich der Winzer Michael Fröhlich mit diesem Weingut in Escherndorf einen langersehnten Traum, heuer wird er von seinem Sohn Max unterstützt. Mittlerweile gehört das Weingut Michael Fröhlich zu den führenden Weinerzeugern in ganz Franken und ist Mitglied beim Verband Deutscher Prädikatsweingüter, kurz „VDP“.

Die 11 Hektar Weinanbaugelände von Michael Fröhlich umfassen den Escherndorfer Lump und den Fürstenberg. Der Escherndorfer Lump ist ein Steilhang und gehört zu den besten Lagen in Franken. Er streckt sich der Sonne geradezu entgegen und ist von einem individuellen Kleinklima geprägt. Beides begünstigt den Weinanbau enorm. Der Untergrund, der aus Muschelkalkboden besteht, gibt den Reben dann die Nährstoffe, die sie zum Gedeihen benötigen. Die Nähe und der Kontakt zu Kunden und Natur stellt für die Familie die oberste Priorität dar

BEHL's

MUSIK & WEIN

am 30. April 2024

Beginn: 19:00 Uhr

Genießen Sie einen ganz besonderen Degustationsabend

Lassen Sie sich verwöhnen mit zauberhaften Klängen zum Empfang und begleitend zum Menü von Violinistin Lisa Vio

Anschließend genießen Sie unser MAI-GOURMET-MENÜ mit passender WEINBEGLEITUNG in 5 Gängen:

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- **Empfang** im Weinkeller / Destillengarten – je nach Wetter
- **Sämtliche Weine während des Menüs**
 - Mineralwasser, Espresso
 - 5-Gang Mai-Gourmet-Menü (Menü rechts abgedruckt)

140,00 € pro Person ohne Übernachtung

ARRANGEMENT-PREIS MUSIK & WEIN:

188,00 € pro Person im Doppelzimmer-Comfort

193,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

203,00 € pro Person in der Brennersuite

210,00 € im Einzelzimmer



BEHL's

Mai-Gourmet-Menü

Ab 01. Mai täglich

MAI-GOURMET-MENÜ

inkl. Aperitif & Weinbegleitung

WEISSER SPARGEL

BLACK TIGER GARNELE | GRAPEFRUIT

WALDBÄRLAUCH-SCHAUMSUPPE

WEISSER ATLANTIKBARSCH

SAFRANSCHAUM | RISOTTO VOM GRÜNEN SPARGEL

TRANCHEN VOM IBERICO-SCHWEIN

MAIRÜBEN-GEMÜSE | SCHWARZWURZELPÜREE

TRILOGIE VON DER ERDBEERE

