

ROYAL DINNER

EIN ABEND MIT DER DEUTSCHEN WEINKÖNIGIN

am 16. Mai 2026

Beginn 19 Uhr

Erleben Sie einen Abend voller Eleganz, Genuss und hochkarätigen Deutschen Weinen.

Bei unserem exklusiven „Royal Dinner“ führt Sie die 77. Deutsche Weinkönigin Anna Zenz persönlich durch den Abend und präsentiert Ihnen Ihre deutschen Lieblingstropfen zu einem raffinierten 5-Gang Gourmetmenü.

GENIEßEN SIE EINEN STILVOLLEN ROYALEN ABEND BEI BEHL'S

140,00 € pro Person

ALL-INCLUSIVE-GENUSSPAKET BIS 23 UHR

Menü

VORSPEISENETAGERE

LACHSTATAR & FORELLENKAVIAR | KALBSTRANCHEN & THUNFISCHTATAR |
ZIEGENKÄSE PANNA COTTA & ROTE BEETE

HUMMERSCHAUMSUPPE

64° FREILAND-EI VOM BRUNNERHOF

WALDPILZSCHAUM | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL

SURF AND TURF

DRY AGED RINDERFILET & GEGRILLTE RIESENGARNELE |
GEDÜNSTETER BLATTSPINAT | KARTOFFELGRATIN

DUETT VON HELLER UND DUNKLER MOUSSE AU CHOCOLAT

VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

MARINIERTE ERDBEEREN | PISTAZIENEISCRÈME

Inklusivleistungen

- Royaler Empfang im Weinkeller mit Aperitif+ Fingerfood und Begrüßung durch die Deutsche Weinkönigin Anna Zenz
- 5-Gang Gourmetmenü
- Sämtliche Weine
- Mineralwasser, Espresso
- Moderation von der Deutschen Weinkönigin persönlich

Arrangementpreis Royal Dinner:

Jeweils bei Belegung mit 2 Personen

190,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

195,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

205,00 € pro Person in der Suite

215,00 € im Einzelzimmer



Deutsche Weinkönigin
Anna Zenz



Deutscher Wein – nie so gut wie jetzt!

In den deutschen Weinregionen begann die Geschichte des Weinanbaus mit den Römern, also vor etwa 2.000 Jahren. Die Römer fanden es möglicherweise zu mühselig, den Wein in schweren Amphoren über die Alpen zu transportieren. Also brachten Sie einfach die Rebstöcke aus ihrer Heimat mit in den Norden. Diese „nordischen“ Weine waren schon damals frischer und vielfältiger im Geschmack als ihre südlichen Vorgänger.

Vor dem Ersten Weltkrieg waren deutsche Tropfen international gefragt und geschätzt. Sie befanden sich auf einer Höhe mit den berühmtesten Weinen der Welt. Doch Deutscher Wein war nie so gut wie jetzt, er ist vielfältiger und besser denn je. Er orientiert sich an internationalen Standards und beruft sich neuerdings wieder auf Traditionen (eher in der Spitze) und weniger an Technologie. Die Vorarbeit der kantigen Pioniere und Entrepreneur von einst zahlt sich aus. Sie haben teilweise bereits an ihre Kinder und Enkel übergeben. Einige von Ihnen sind leider nicht mehr unter uns, aber sie wären stolz und zufrieden mit dem Erreichten. Wir erleben gerade einen weiteren qualitativen Peak des deutschen Weinbaus. Die Anerkennung, die er im eigenen Land erfährt, ist so hoch, wie lange nicht mehr. Sogar an den deutschen Botschaften wird seit einigen Jahren deutscher Sekt anstelle Prosecco ausgeschenkt. Wenn das mal kein Meilenstein ist.

Quellen: Deutsches Weininstitut und Hendrik Thoma