

Herzlich Willkommen bei Familie Behl

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| HANF GIN TONIC mit Dirkers' Hanf Gin | 8,50 € |
| WONDERLEAF TONIC alkoholfrei | 8,00 € |
| APEROL SPRITZ | 8,00 € |
| GLAS FRANKENSEKT PRIVATCUVÉE BEHL | 0,1 l 7,00 € |
| FRUCHTCKOCKTAIL alkoholfrei | 6,50 € |



BEHL's GOURMET-MENÜ

Inkl. Glas Behl's Privatcuvee Sekt zur Begrüßung

CARPACCIO VOM IKARIMI-LACHS
PETERSILIENEMULSION | ROSÉ INGWER

ZIEGEN-RAGOUT-PRALINE
WALDPILZSCHAUM | ROTE BEETE

TRÜFFELSPAGHETTI
TRÜFFELSCHAUM | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL

BARBARIE-FLUGENTENBRUST
PIFFERLINGE | WIRSING | HOKKAIDOKÜRBIS-PÜREE

BROMBEER-SOUFFLÉ

69,00 € pro Person als 5-Gang Menü

62,00 € pro Person als 4-Gang Menü

50,00 € pro Person als 3-Gang Menü

3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert

WEINEMPFEHLUNG:

2021 | Chardonnay Reserve

Luc Pirlet | Languedoc | Frankreich – 36 € (0,75l)

INSTAGRAM SOMMER AKTION

@behls_genusshotel

1. Speise von BEHLs Speisekarte bestellen
2. Foto von der Speise machen
3. Foto auf Instagram hochladen
4. Hochgeladenes Foto bei Kellner:in vorzeigen
5. Kostenlos 1 Espresso oder 1 Dirker Haselnuss Digestif pro Person erhalten



KAHLGRUNDMENÜ

TATAR VOM SPESSART-WEIDERIND
WACHTELEI

FILET VOM BLANKENBACHER BACHSAIBLING
URKAROTTEN | WIRSING | HOKKAIDOKÜRBIS-PÜREE

BESCHWIPSTE KAHLGRÜNDER ZWETSCHGEN
BOURBON-VANILLEEISCREMÉ | CHAMPAGNERSCHAUM

42,00 € pro Person



MENÜ VEGGIE / VEGAN

KAHLGRÜNDER KOPFSALATHERZ
BEHLs SPEZIAL-DRESSING

KAROTTE-KOKOS-INGWER SUPPE

GEBRATENER HOKKAIDO-KÜRBIS
ERBSEN-MINZ-PÜREE | URKAROTTEN | PFIFFERLINGE

ZWEIERLEI SORBET

46,00 € pro Person

als 3 Gang-Menü 42,00 € pro Person



VORSPEISEN

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS | 14 € |
| KOPFSALATHERZ  auch vegan möglich GERIEBENER GRANA PADANO BEHLS SPEZIAL-DRESSING | 14 € |
| WAHLWEISE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN | 16 € |
| GRÖNLANDSHRIMPS | 16 € |
| TATAR VOM SPESSART-WEIDERIND WACHTELEI | 16 € |
| CARPACCIO VOM IKARIMI-LACHS PETERSILIENEMULSION ROSÉ INGWER | 16 € |
| ZIEGEN-RAGOUT-PRALINE VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN WALDPILZSCHAUM ROTE BEETE | 16 € |
| GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN ROTWEINZWIEBEL-CHUTNEY BLATTSALATE | 16 € |

Genießen

ist eine Kunst...



SUPPEN

| | |
|------------------------------------------------------------|------|
| KAROTTE-KOKOS-INGWER SUPPE | 9 € |
| KARIBISCHE FISCHSUPPE EDELFISCHFILETS GRÖNLANDSHRIMPS | 15 € |

SAISONALE HAUPTGERICHTE

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB) POMMES FRITES BEILAGENSALAT | SCHWEIN 17 € KALB 25 € |
| FILET VOM LANDURO LANDSCHWEIN EDELPIPZE À LA CRÈME MARKTGEMÜSE KARTOFFELPLÄTZCHEN | 25 € |
| BARBARIE-FLUGENTENBRUST PFIFFERLINGE WIRSING HOKKAIDOKÜRBIS-PÜREE | 29 € |
| ROSA KALBSRÜCKEN MADAGASKAR-PFEFFER MARKTGEMÜSE KARTOFFELPLÄTZCHEN | 29 € |
| ROSA SPESSART-REHRÜCKEN PFIFFERLINGE URKAROTTEN WILDKRÄUTERPÜREE | 36 € |
| DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY CAFÉ DE PARIS MARKTGEMÜSE KARTOFFELGRATIN | 38 € |

FISCH

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| FILET VOM BLANKENBACHER BACHSAIBLING URKAROTTEN WIRSING HOKKAIDOKÜRBIS-PÜREE | 27 € |
| BEHLS FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI | 28 € |
| DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI | 28 € |

VEGGIE / VEGAN

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| TRÜFFELSPAGHETTI  auch vegan möglich | VS 17 € HG 25 € |
| TRÜFFELSCHAUM GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL | |
| GEBRATENER HOKKAIDO-KÜRBIS  auch vegan möglich | 25 € |
| ERBSEN-MINZ-PÜREE URKAROTTEN PFIFFERLINGE | |

DESSERT

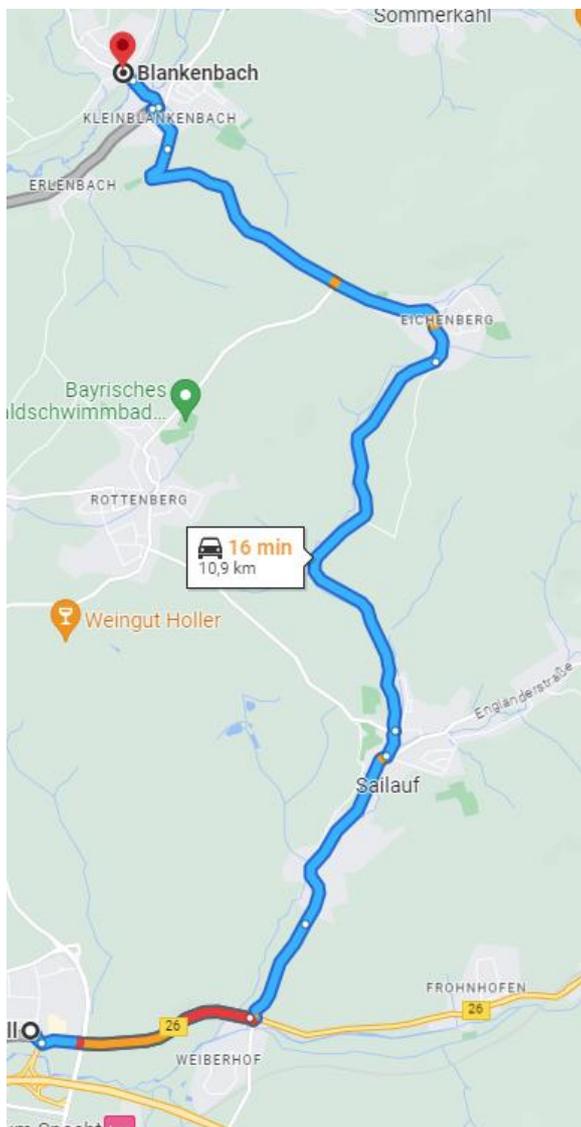
| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| CRÈME BRÛLÉE BEERENCOCKTAIL PISTAZIENEISCRÈME | 12 € |
| BROMBEER-SOUFFLÉ | 12 € |
| BESCHWIPSTE KAHLGRÜNDER ZWETSCHGEN BOURBON-VANILLEEISCRÈME CHAMPAGNERSCHAUM | 12 € |
| SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO | 10 € |

ACHTUNG!

Umleitung Staatsstraße 2307 Aschaffenburg/Hösbach
in Richtung Schöllkrippen ist von 31.07. – 11.09.23
voll gesperrt

Wenn Sie von der A3 kommen, dann erfolgt die Umleitung über
bzw. durch Sailauf/Eichenberg

€



- > B26 folgen, Aschaffener Str., Eichenberger Str. und Hauptstraße bis Am Bahnhof in Blankenbach nehmen

14 min (10,8 km)

- ↪ Rechts abbiegen auf Am Bahnhof

i Das Ziel befindet sich auf der linken Seite.

10 Sek. (31 m)

Behl's Genusshotel im Brennhaus
Krombacher Str. 2, 63825 Blankenbach