

Herzlich Willkommen bei Familie Behl

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

„STRAWBERRY SPRITZ“

ERBEEREN | ERDBEERGEIST | PRIVATCUVÉE BEHL

8 €

GLAS FRANKENSEKT PRIVATCUVÉE BEHL

0,1 l 6,50 €

ALKOHOLFREIER FRUCHTCKOCKTAIL

6,50 €



BEHL'S MONATSMENÜ

DREIERLEI VON DER BERGHOF-ZIEGE

VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | RAGOUT-PRALINE

| ZIEGEN-DIM-SUM

FILET VOM FLUSSZANDER MIT

GESCHWENKTEM SPARGEL

BEHL'S HANDGESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE |

KARTOFFELN

PARFAIT VON DER WEISSEN VALRHONA-SCHOKOLADE

RHABARBER-VANILLE-COCKTAIL

98,00 € für 2 Personen

inklusive einer Flasche Wein 0,75 L

(Menüpreis 44,00 € für 1 Person ohne Wein)

Weinbegleitung:

2021 | GELBER MUSKATELLER

WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF |

FRANKEN

Ausgeprägtes florales Aroma nach Holunderblüten und Nelke, etwas
Litchi und feine Zitrus. Lebhaft auf der Zunge mit einer zarten Süße.



BEHL'S
GENUSSHOTEL IM BRENNHAUS

KAHLGRUNDMENÜ

WILDKRÄUTERSÜPPCHEN

BUTTERCROÛTONS

GROSSOSTHEIMER STANGENSPIRGEL

VOM BIO-BAUERNHOF BECKER

MIT PANIERTEM KALBSSCHNITZEL

BEHL'S HANDGESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE |

KARTOFFELN

MARINIERTE ERDBEEREN

CHAMPAGNERSCHAUM | BOURBON-VANILLEEISCRÈME

39,00 € pro Person



MENÜ VEGGIE / VEGAN

SPARGELCOCKTAIL AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO

KRÄUTERDRESSING | WILDKRÄUTERSALAT

WILDKRÄUTERSÜPPCHEN

BEHL'S VEGGIE CURRY

GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE | BLATTSPINAT | ZUCCHINI

| KICHERERBSEN | JASMINREIS

MARINIERTE ERDBEEREN

ERDBEERSORBET | BOURBON-VANILLEEISCRÈME

45,00 € pro Person

als 3 Gang-Menü 39,00 € pro Person

VORSPEISEN


ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS	14 €
SPARGELCOCKTAIL AUF ROTE-BEETE- CARPACCIO KRÄUTERDRESSING WILDKRÄUTERSALAT	16 €
IKARIMI LACHS TERIYAKI SAUCE ROSÉ INGWER BLATTSALATE	16 €
THUNFISCH TATAR AVOCADO WASABISCHAUM ROSÉ INGWER	16 €
DREIERLEI VON DER BERGHOF-ZIEGE VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN GRATINIERTER ZIEGENKÄSE RAGOUT-PRALINE ZIEGEN-DIM-SUM	16 €
BEHL's SOMMERSALAT AVOCADO SPARGELSALAT ROTE BEETE PINIENKERNE	16 €

Genießen

ist eine Kunst...



SUPPEN

WILDKRÄUTERSÜPPCHEN BUTTERCROÛTONS  auch vegan möglich	9 €
CRÈMESÜPPCHEN VOM SPARGEL VOM BIO-BAUERNHOF BECKER GROSSOSTHEIM SPARGELEINLAGE	9 €

SAISONALE HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB) POMMES FRITES BEILAGENSALAT	SCHWEIN 17 € KALB 24 €
GESCHMORTER HIRSCHKALBSBRATEN MAIRÜBENGEMÜSE KARTOFFELKLÖßCHEN	22 €
BRÜSTCHEN VOM PERLUHUHN GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL TRÜFFELSPAGHETTI	24 €
FILET VOM SALZWIESEN-LAMM MAIRÜBENGEMÜSE PETERSILIENWURZELPÜREE	32 €
DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY CAFÉ DE PARIS GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL KARTOFFELGRATIN	38 €

SPARGEL

GROSSOSTHEIMER STANGENSPIRGEL VOM BIO-BAUERNHOF BECKER BEHL's HANDGESCHLAGENE SAUCE HOLLANDAISE KARTOFFELN	22 €
--	------

WAHLWEISE MIT

ZWEIERLEI SCHINKEN	27 €
PANIERTEM KALBSSCHNITZEL	29 €
FILET VOM ISLÄNDER LACHS	29 €

FISCH

BEHL's FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS SAFRANSCHAUM BLATTSPINAT WILDKRÄUTERSPAGHETTI	28 €
DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI	28 €

VEGGIE / VEGAN

TRÜFFELSPAGHETTI  auch vegan möglich	VS 16 € HG 24 €
TRÜFFELSCHAUM GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL	
BEHL's VEGGIE CURRY	22 €
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS BLATTSPINAT ZUCCHINI KICHERERBSEN JASMINREIS	

DESSERT Dessert

BEHL'S CRÈME BRÛLÉE HASELNUSSEISCRÈME BEERENCOCKTAIL	12 €
MARINIERTE ERDBEEREN CHAMPAGNERSCHAUM BOURBON-VANILLEEISCRÈME	12 €
PARFAIT VON DER WEISSEN VALRHONA-SCHOKOLADE RHABARBER-VANILLE-COCOA MILK	12 €
SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDSSERT + ESPRESSO	10 €



Weinempfehlungen



OFFENE WEINE (0,2 L)

WEISSWEINAUSSCHANK

2020 BACCHUS WEINGUT KREMER GROSSHEUBACH FRANKEN HALBTROCKEN	8,00 €
2020 SILVANER WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN TROCKEN	8,00 €
2020 RIESLING WEINGUT KREMER GROSSHEUBACH FRANKEN TROCKEN	8,50 €
2021 WEISSBURGUNDER WEINGUT WIRSCHING IPHOFEN FRANKEN TROCKEN	8,50 €
2020 CHARDONNAY „CLASSIQUE“ LUC PIRLET LANGUEDOC FRANKREICH TROCKEN	8,50 €

Weinempfehlung zum Spargel

2020er **SILVANER** | WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH | ESCHERNDORF | FRANKEN | TROCKEN
0,1 L - 5,50 € 0,2 L - 8,50 € 0,75 L - 29,00 €

ROSÉ & ROTLING

2020 ROTLING "MAHALO" WEINGUT HÖFLER MICHELBAACH FRANKEN FEINHERB	8,00 €
2019 "LE FLAMANT" CHÂTEAU MOYAU LANGUEDOC FRANKREICH TROCKEN	8,00 €

ROTWEINAUSSCHANK

2018 CUVÉE "ABENDROT" WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN HALBTROCKEN	8,00 €
2018 PRIMITIVO SALENTO FEUDI DI GUAGNONO GUAGNONO ITALIEN TROCKEN	9,00 €
2019 BEHL LINIE 1 – PREMIUM CUVÉE ROT CHÂTEAU MOYAU LANGUEDOC FRANKREICH TROCKEN	11,50 €

AKTUELLE BRENNTERMINE

09. SEPTEMBER / 21. OKTOBER / 5.+ 11. + 18. + 25. NOVEMBER (MIT GÄNSEMENÜ) /
03. DEZEMBER (MIT GÄNSEMENÜ)

ALL-INCLUSIVE GENUSSPAKET MIT

- Cocktailempfang in der Destille
- 5-Gang Brenner-Gourmetmenü mit den passenden Bränden zu den einzelnen Menügängen
- Brennvorführung an der Destille
- Schnaps-Probierbuffet mit Arno Dirker nach dem Hauptgericht bis zum Dessert
- unsere Tischweine, Schlappeseppel Bier, alkoholfreie Getränke, Espresso & Kaffee **inklusive bis 24:00 Uhr**

95,00 € pro Person ohne Übernachtung zzgl. 4 € pP zu den Gänsemenü-Brennabenden

Auch als Arrangement buchbar:

- 154,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort
- 159,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium
- 169,00 € pro Person in der Brennersuite
- 176,00 € im Einzelzimmer



FLASCHENWEINE (0,75 L)

ZUHAUSE IM SCHÖNEN WEINLAND DEUTSCHLAND



WEISSWEINE HALBTROCKEN | TROCKEN

2018	SCHEUREBE WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN	26 €
2020	BACCHUS WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN	28 €
2020	GRAUBURGUNDER WEINGUT HÖFLER MICHELBAACH FRANKEN	28 €
2020	SILVANER WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH ESCHERNDORF FRANKEN	29 €
2020	RIESLING "PUR MINERAL" WEINGUT RUDOLF FÜRST BÜRGSTADT FRANKEN	29 €
2020	CUVÉE „LE BLANC“ WEINGUT SCHMITTS KINDER RANDERSACKER FRANKEN	29 €
2020	SAUVIGNON BLANC "TRADITION" WEINGUT PHILIPP KUHN LAUMERSHEIM PFALZ	29 €
2020	GRAUBURGUNDER KÜHLING-GILLOT BODENHEIM RHEINHESSEN	32 €
2020	SILVANER "PUR MINERAL" WEINGUT RUDOLF FÜRST BÜRGSTADT FRANKEN	32 €
2019	GEWÜRZTRAMINER „IPHÖFER KALB“ SPÄTLESE WEINGUT HANS WIRSCHING IPHOFEN FRANKEN	32 €
2020	CHARDONNAY "KALKSTEIN" WEINGUT KÜNSTLER HOCHHEIM RHEINGAU	32 €
2020	GRAUER BURGUNDER „VOM LÖSS“ WEINGUT PHILIPP KUHN LAUMERSHEIM PFALZ	32 €
2020	WEISSBURGUNDER „NEUN LINDEN“ WEINGUT DR. HEGER IHRINGEN BADEN	32 €
2020	RIESLING „2SAMKEIT“ HÖFLER & DIDINGER FRANKEN & MITTELRHEIN	36 €
2019	SILVANER GG „IPHÖFER KAMMER“ WEINGUT HANS WIRSCHING IPHOFEN FRANKEN	62 €
2018	RIESLING GG „HOCHHEIMER HÖLLE“ WEINGUT KÜNSTLER HOCHHEIM RHEINGAU	64 €
2019	WEISSBURGUNDER GG „RAPPENECKER“ WEINGUT DR. HEGER IHRINGEN BADEN	68 €
2018	RIESLING GG „SCHWARZER HERRGOTT“ WEINGUT PHILIPP KUHN LAUMERSHEIM PFALZ	72 €
2011	RIESLING GG „IPHÖFER JULIUS-ECHTER-BERG“ WEINGUT HANS WIRSCHING IPHOFEN FRANKEN	79 €

ROTWEINE HALBTROCKEN | TROCKEN

2018	CUVÉE "ABENDROT" HALBTROCKEN WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN	26 €
2018	DOMINA WEINGUT HÖFLER MICHELBAACH FRANKEN	28 €
2019	ST.LAURENT WEINGUT KREMER GROSSHEUBACH FRANKEN	32 €
2016	SPÄTBURGUNDER WEINGUT LUCKERT ZEHNTHOF SULZFELD FRANKEN	38 €
2018	SPÄTBURGUNDER „2SAMKEIT“ WEINGUT DIDINGER & HÖFLER ALZENAU FRANKEN	39 €
2015	SPÄTBURGUNDER „BUNTSANDSTEIN“ WEINGUT BENEDIKT BALTES KLINGENBERG FRANKEN	41 €
2019	SCHWARZRIESLING „MAGNIFICUM“ MICHELBACHER STEINBERG WEINGUT HÖFLER FRANKEN	44 €

LIEBLINGSTROPFEN AUS ALLER WELT

WEISSWEINE TROCKEN

2019	GRILLO "ALTAVILLA DELLA CORTE" FIRRIATO SILZILIEN ITALIEN	26 €
2020	CHARDONNAY „CLASSIQUE“ LUC PIRLET LANGUEDOC FRANKREICH TROCKEN	29 €
2018	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG PANIZZI TOSCANA ITALIEN	29 €
2019	CHARDONNAY ALOIS LAGEDER SÜDTIROL ITALIEN	32 €
2020	PINOT GRIGIO DOC ALTO ADIGE ALOIS LAGEDER SÜDTIROL ITALIEN	32 €
2020	SANCERRE "LES BARONNES" HENRI BOURGEOIS LOIRE FRANKREICH	45 €
2020	POUILLY-FUMÉ "EN TRAVERTIN" HENRI BOURGEOIS LOIRE FRANKREICH	45 €
2019	CHABLIS LOUIS MICHEL & FILS CHABLIS FRANKREICH	59 €

ROTWEINE TROCKEN

2018	TEMPRANILLO „TAMARAL“ BODEGAS TAMARAL RIBERA DEL DUERO SPANIEN	29 €
2018	PRIMITIVO SALENTO FEUDI DI GUAGNONO GUAGNONO ITALIEN	29 €
2017	CÔTES DU RHÔNE BRUNEL DE LA GARDINE RHÔNE FRANKREICH	32 €
2017	DOURO „FABELHAFT“ NIEPOORT PORTUGAL	32 €
2019	BEHL LINIE 1 – PREMIUM CUVÉE ROT CHÂTEAU MOYAU LANGUEDOC FRANKREICH	38 €
2015	TEMPRANILLO „TAMARAL RESERVA“ BODEGAS TAMARAL RIBERA DEL DUERO SPANIEN	48 €
2018	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG DOMINI VENETI VENETIEN ITALIEN	68 €
2017	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC CHÂTEAU DE LA GARDINE RHÔNE FRANKREICH	69 €
2016	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG ARGIANO TOSKANA ITALIEN	76 €
2016	BAROLO CORDERO DI MONTEZEMOLO PIEMONTE ITALIEN	110 €

