

# Herzlich Willkommen bei Familie Behl

## UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

ASSMANNSHÄUSER SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT BRUT NATURE 2022

WEINGUT KÜNSTLER | HOCHHEIM AM MAIN | RHEINGAU

GLAS FRANKENSEKT >>PRIVATCUVÉE BEHL<<

VON WIESEN BROMBEERBLATT & APFEL *alkoholfrei*

VON WIESEN | HESSISCHE BERGSTRASSE



8,50 €

0,1 l 9,00 €

0,1 l 7,50 €

0,1 l 7,50 €

## BEHLs GOURMETMENÜ

VORSPEISENETAGERE MIT

GEFLAMMTEM IKARIMI-LACHS |

ROTE BEETE CARPACCIO MIT

„SPESSART-DIAMANT-ZIEGENKÄSE“ VOM BERGHOF SCHUDT |

ÜBERBACKENEN GRÜNSCHALENMUSCHELN

2022 PINOT GRIS HALBTROCKEN

*Maison Kuehn / Ammerschwyr / Elsass*

\*\*\*

SUPPE VOM ERSTEN FRISCHEN WALD-BÄRLAUCH

BUTTERCROÛTONS

2022 CHABLIS TROCKEN

*Domaine Louis Moreau / Burgund / Frankreich*

\*\*\*

TRÜFFELSPAGHETTI

TRÜFFELSCHAUM | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL

2022 ROTER VELTLINER TROCKEN

*Reinberger / Wagram / Österreich*

\*\*\*

DAS BESTE VOM LAMM

RATATOUILLE | PASTINAKEN-SELLERIE-PÜREE

2018 MERLOT TROCKEN

*Weingut Emmerich / Iphofen / Franken*

\*\*\*

NAMELAKA VON DER WEISSEN SCHOKOLADE

HIMBEERSCHAUM | TAHITI VANILLE | GRANNY-SMITH-APFEL

„GOLDSCHATZ“ TROCKENBEERENAUSLESE

*Weingut Oliver Zeter / Neustadt an der Weinstraße / Pfalz*

**79,00 € pro Person als 5-Gang Menü**

**74,00 € pro Person als 4-Gang Menü**

**62,00 € pro Person als 3-Gang Menü**

*3-Gang mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert*

WEINBEGLEITUNG (JEWEILS 0,1 L PRO GLAS):

*5-Gang 42,00 € / 4-Gang 36,00 € / 3-Gang 27,00 €*

## BEHLs TRADITIONSMENÜ

WALDPILZ-SÜPPCHEN

BUTTERCROÛTONS

\*\*\*

HAUPTGANG ZUR WAHL

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

PASTINAKEN-SELLERIE-PÜREE | RATATOUILLE

ODER

FILET VOM SKREI

SAFRANSCHAUM | BLATTSPINAT | WILDKRÄUTERSPAGHETTI

\*\*\*

CRÈME-BRÛLÉE

BEERENCOCKTAIL | MANGOSORBET

**49,00 € pro Person**

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

2022 BUNT.SAND.STEIN. TROCKEN - 34 € (0,75l)

WEINGUT GIEGERICH | GROSSWALLSTADT | FRANKEN

*(Chardonnay, Silvaner & Weißburgunder)*



## MENÜ VEGGIE / VEGAN

MARINIERTER FELDSALAT

SHERRYESSIG | WALNUSSÖL | GRANA PADANO

\*\*\*

WALDPILZ-SÜPPCHEN

\*\*\*

GESCHMORTE AUBERGINE

GEBRANNTES BLUMENKOHLPÜREE | BLATTSPINAT

CASHEWKERNE

\*\*\*

ZWEIERLEI SORBET

**52,00 € pro Person**

**als 3 Gang-Menü 49,00 € pro Person**



## VORSPEISEN

ÜBERBACKENE WEINBERGSCHNECKEN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS	14 €
ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS	16 €
MARINierter FELDSALAT SHERRYESSIG   WALNUSSÖL   GRANA PADANO   GERÖSTETE SCHINKENSTREIFEN	14 €
MARINierter FELDSALAT SHERRYESSIG   WALNUSSÖL   GRANA PADANO   GEBRATENE RIESENGARNELEN	19 €
ROTE BEETE CARPACCIO MIT „SPESSART-DIAMANT-ZIEGENKÄSE“ VOM BERGHOF SCHUDT	16 €
GEFLAMMTER IKARIMI-LACHS TERIYAKI SAUCE   ROSÉ INGWER   SALAT	18 €
VORSPEISENETAGERE MIT GEFLAMMTEM IKARIMI-LACHS   ROTE BEETE CARPACCIO MIT „SPESSART-DIAMANT-ZIEGENKÄSE“ VOM BERGHOF SCHUDT   ÜBERBACKENEN GRÜNSCHALENMUSCHELN	19 €

Genießen



ist eine Kunst

## SUPPEN

SUPPE VOM ERSTEN FRISCHEN WALDBÄRLAUCH BUTTERCRÔUTONS	9 €
WALDPILZ-SÜPPCHEN BUTTERCRÔUTONS	9 €
KARIBISCHE FISCHSUPPE ZANDER   GARNELE   IKARIMI LACHS	16 €

## SAISONALE HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB) POMMES FRITES   BEILAGENSALAT	SCHWEIN 22 € KALB 29 €
KAHLGRÜNDER GESCHNETZELTES MACAIRE-KARTOFFELN   BEILAGENSALAT	28 €
FILET VOM LANDURO -LANDSCHWEIN EDELPIILZE À LA CRÈME   BLATTSPINAT   KARTOFFELGRATIN	29 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN PASTINAKEN-SELLERIE-PÜREE   RATATOUILLE	29 €
DAS BESTE VOM LAMM PASTINAKEN-SELLERIE-PÜREE   RATATOUILLE	36 €
ROSA WILDHASENRÜCKEN WILLIAMS-CHRIST-BIRNE   WIRSING   EDELPIILZE À LA CRÈME   KARTOFFELGRATIN	38 €
DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND ROTWEINZWIEBEL-CHUTNEY   CAFÉ DE PARIS MARKTGEMÜSE   KARTOFFELGRATIN	39 €

## FISCH

FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU) SAFRANSCHAUM   BLATTSPINAT   WILDKRÄUTERSPAGHETTI	34 €
BEHLs FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS SAFRANSCHAUM   MARKTGEMÜSE   WILDKRÄUTERSPAGHETTI	34 €
DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN SAFRANSCHAUM   MARKTGEMÜSE   WILDKRÄUTERSPAGHETTI	34 €

## VEGGIE / VEGAN

TRÜFFELSPAGHETTI  <i>vegan möglich</i> VS 19€   HG 29 € TRÜFFELSCHAUM   GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL	
GESCHMORTE AUBERGINE GEBRANNTES BLUMENKOHLPÜREE   BLATTSPINAT   CASHEWKERNE	29 €

## DESSERT

SCHLEMMERKAFFEE <b>MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO</b>	10 €
SORBETTELLER MIT DREIERLEI VERSCHIEDENEN SORBETS	12 €
CRÈME-BRÛLÉE BEERENCOCKTAIL   MANGOSORBET	12 €
NAMELAKA VON DER WEISSEN SCHOKOLADE HIMBEERSCHAUM   TAHITI VANILLE   GRANNY SMITH APFEL	12 €

# Aktuelle Weinempfehlungen



## OFFENE WEINE

### WEISSWEINAUSSCHANK **RESTSÜSS** | TROCKEN

	0,2 L	0,75 L
2025   BACCHUS <b>HALBTROCKEN</b>   WEINGUT KREMER   GROSSHEUBACH   FRANKEN	8,00 €	-
2023   RIESLING   WEINGUT KREMER   GROSSHEUBACH   FRANKEN	9,00 €	-
2022   SILVANER   WEINGUT SCHMITT'S KINDER   RANDERSACKER   FRANKEN	8,50 €	-
2021   SILVANER <i>GG ESCHERNDORF AM LUMPEN 1655</i>   WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH   FRANKEN	16,50 €	56 €
2024   BEHL LINIE 1 „BLANC DE BLANCS“   WEINGUT WIRSCHING   IPHOFEN   FRANKEN	9,50 €	34 €
2023   GRAUBURGUNDER   WEINGUT MARTIN WASSMER   BAD KROZINGEN-SCHLATT   BADEN	9,50 €	34 €
2024   WEISSBURGUNDER   WEINGUT MARTIN WASSMER   BAD KROZINGEN-SCHLATT   BADEN	9,50 €	34 €
2023   CHARDONNAY „RESERVÉ“   LUC PIRLET   LANGUEDOC   FRANKREICH	10,50 €	36 €

### Süsswein

	0,1 L	0,5 L
2023   MONZERNHEIMER HUXELREBE <b>BEERENAUSLESE</b>   WEINGUT GEIL   MONZERNHEIM   RHEINHESSEN	10,00 €	36 €

### ROSÉ & ROTLING AUSSCHANK **RESTSÜSS** | TROCKEN

	0,2 L	0,75 L
2024   ROTLING „2SAMKEIT“ <b>FEINHERB</b>   IDA DIDINGER & JOHANNES HÖFLER   FRANKEN & MITTELRAIN	8,50 €	29 €
2023   ROSÉ „LE FLAMANT“   CHÂTEAU MOYAU   LANGUEDOC   FRANKREICH	9,50 €	34 €

### ROTWEINAUSSCHANK **HALBTROCKEN** | TROCKEN

	0,2 L	0,75 L
2023   CUVÉE „ABENDROT“ <b>HALBTROCKEN</b>   WEINGUT SCHMITT   BERGTHEIM   FRANKEN	8,50 €	29 €
2023   CUVÉE „CR“   WEINGUT SCHMITT'S KINDER   RANDERSACKER   FRANKEN	9,50 €	34 €
2022   SPÄTBURGUNDER   WEINGUT MARTIN WASSMER   BAD KROZINGEN-SCHLATT   BADEN	10,50 €	36 €
2019   GAIA CÔTES DE BOURG   CHÂTEAU PUYBARBE   BORDEAUX   FRANKREICH	11,50 €	38 €
2023   BEHL LINIE 1 – PREMIUM CUVÉE ROT   CHÂTEAU MOYAU   LANGUEDOC   FRANKREICH	11,50 €	38 €

## WEINEMPFEHLUNG:

**2022 WEISSER BURGUNDER**  
**VDP.ERSTE LAGE „RANDERSACKER MARSBERG“**  
WEINGUT STÖRRLEIN KRENIG

0,1 L – 9,50 € 0,2 L – 13,50 € 0,75 L – 42,00 €

### ÜBER DEN WEIN:

*Ein Bild von einem Weißburgunder! Typische Aromen wie grüne Birne, Apfel und eine dezente Zitrusnote. Frisch und lebendig mit einer ausgewogenen Säurestruktur. Deutlich spürbare Mineralität durch die Muschelkalkböden des Marsbergs.*



**Das durch den Zusammenschluss der Familien Störrlein und Krenig entstandene Weingut steht für einen klassischen Stil, in dem die Besonderheiten der exzellenten Lagen vortrefflich herausgearbeitet werden. Christiane Störrlein-Krenig kümmert sich im Wesentlichen um Vinifikation und Vermarktung, Martin Krenig übernimmt die Bewirtschaftung der 5 Hektar Weinberge in besten Lagen.**

# FLASCHENWEINE (0,75 L)

Liebe Gäste, es handelt sich hierbei um aktuelle Weinempfehlungen.  
Gerne reichen wir Ihnen unsere Weinkarte.



## WEISSWEINE RESTSÜSS | TROCKEN

2024   CUVÉE „MAHALO“ FEINHERB   WEINGUT HÖFLER   MICHELBAACH   FRANKEN	29 €
2022   „BUNT. SAND. STEIN.“   WEINGUT GIEGERICH   GROSSWALLSTADT   FRANKEN	34 €
2022   MÜLLER THURGAU FÜRSTENBERG VDP.ERSTE LAGE   HORST SAUER   ESCHERNDORF   FRANKEN	42 €
2020   SILVANER GG ESCHERNDORF AM LUMPEN 1655   HORST SAUER   ESCHERNDORF   FRANKEN	69 €
2022   GELBER MUSKATELLER HALBTROCKEN   WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH   ESCHERNDORF   FRANKEN	29 €
2022   GELBER MUSKATELLER ESCHERNDORFER FÜRSTENBERG   WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH   FRANKEN	42 €
2024   SILVANER „VOM MUSCHELKALK“   WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH   ESCHERNDORF   FRANKEN	34 €
2021   SILVANER GG ESCHERNDORF AM LUMPEN 1655   WEINGUT MICHAEL FRÖHLICH   FRANKEN	56 €
2022   RETZSTADTER SILVANER VDP.ORTSWEIN   WEINGUT MAY   RETZSTADT   FRANKEN	38 €
2023   SCHEUREBE „ALTE REBEN“ IPHÖFER KRONSBURG   WEINGUT HANS WIRSCHING   IPHOFEN   FRANKEN	45 €
2019   SILVANER GG JULIUS-ECHTER-BERG   WEINGUT HANS WIRSCHING   IPHOFEN   FRANKEN	89 €
2023   GRAUER BURGUNDER „RESERVE“   EVA C. MÜLLER   WÖLLSTEIN   RHEINHESSEN	36 €
2023   CHARDONNAY „RESERVE“   EVA C. MÜLLER   WÖLLSTEIN   RHEINHESSEN	36 €
2021   RIESLING GROSSE LAGE HOCHHEIMER HÖLLE   WEINGUT SCHREIBER   HOCHHEIM   RHEINGAU	38 €
2019   RIESLING GG KOSTHEIM WEISS ERD   WEINGUT KÜNSTLER   HOCHHEIM   RHEINGAU	65 €
2024   „ACHTSAM“   WEINGUT KLOSTER EBERBACH   ELTVILLE   RHEINGAU ALKOHOLFREI	34 €
2022   CHARDONNAY „HILSBACH“   HEITLINGER   ÖSTRINGEN-TIEFENBACH   BADEN	59 €
2024   SAUVIGNON BLANC „TRADITION“ VDP.GUTSWEIN   WEINGUT PHILIPP KUHN   LAUMERSHEIM   PFALZ	38 €
2024   GRAUER BURGUNDER „VOM LÖSS“ VDP.ORTSWEIN   WEINGUT PHILIPP KUHN   LAUMERSHEIM   PFALZ	42 €
2022   SAAR RIESLING   WEINGUT MARGARETHENHOF   AYL AN DER SAAR   MOSEL	29 €
2020   RIESLING GRAACHER HIMMELREICH KABINETT   WEINGUT JOH.JOS.PRÜM   BERNKASTEL-KUES   MOSEL	65 €
2022   SANCERRE „LES BARONNES“   HENRI BOURGEOIS   LOIRE   FRANKREICH	0,375 l 28 € 0,75 l 48 €
2023   POUILLY FUMÉ „BLANC FUMÉ“   HENRI BOURGEOIS   LOIRE   FRANKREICH	54 €
2022   CHABLIS   DOMAINE LOUIS MOREAU   BURGUND   FRANKREICH	59 €
2020   CHARDONNAY „LÖWENGANG“   ALOIS LAGEDER   SÜDTIROL   ITALIEN	115 €

## ROTWEINE HALBTROCKEN | TROCKEN

2023   CUVÉE „ABENDROT“ HALBTROCKEN   WEINGUT SCHMITT   BERGTHEIM   FRANKEN	29 €
2023   CUVÉE „CR“   WEINGUT SCHMITT'S KINDER   RANDERSACKER   FRANKEN	34 €
2022   FRÜHBURGUNDER „R“   WEINGUT GIEGERICH   GROSSWALLSTADT   FRANKEN	65 €
2022   SPÄTBURGUNDER „TRADITION“   WEINGUT RUDOLF FÜRST   BÜRGSTADT   FRANKEN	42 €
2020   PARZIVAL   WEINGUT RUDOLF FÜRST   BÜRGSTADT   FRANKEN	48 €
2018   GRAND NOIR   WEINGUT ZEHNTHOF LUCKERT   SULZFELD   FRANKEN	95 €
2014   PINOT NOIR GG KÖNIGSBECHER   WEINGUT HEITLINGER   ÖSTRINGEN-TIEFENBACH   BADEN	85 €
2022   SAUSENHEIMER ST. LAURENT   WEINGUT GAUL   GRÜNSTADT-SAUSENHEIM   PFALZ	36 €
2023   BEHL LINIE 1 – PREMIUM CUVÉE ROT   CHÂTEAU MOYAU   LANGUEDOC   FRANKREICH	38 €
2021   CÔTES DU RHÔNE   BRUNEL DE LA GARDINE   RHÔNE   FRANKREICH	32 €
2021   CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE „TRADITION“   CHÂTEAU DE LA GARDINE   RHÔNE   FRANKREICH	85 €
2021   MONTEPULCIANO D'ABRUZZO   FATTORIA DI CAMILLO VINI   ABRUZZEN   ITALIEN	32 €
2021   CHIANTI CLASSICO „MAGGIOLO“   LAMOLE DI LAMOLE   TOSKANA   ITALIEN	48 €
2021   VALPOLICELLA RIPASSO „VIGNETI DI TORBE“   DOMINI VENETI   VENETIEN   ITALIEN	44 €
2019   AMARONE CLASSICO   DOMINI VENETI   VENETIEN   ITALIEN	69 €
2018   BRUNELLO DI MONTALCINO   ARGIANO   TOSKANA   ITALIEN	85 €
2019   „CASTEL CAMPAN“   MANINCOR   SÜDTIROL   ITALIEN	145 €
2021   TEMPRANILLO „TAMARAL ROBLE“   BODEGAS TAMARAL   RIBERA DEL DUERO   SPANIEN	36 €
2020   RIOJA RESERVA   BARON DE LEY   RIOJA   SPANIEN	38 €
2017   RIOJA GRAN RESERVA   BARON DE LEY   RIOJA   SPANIEN	48 €