

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG



HOLUNDERBLÜTENSPRITZ MIT HAUSGEMACHTEM HOLUNDERBLÜTENSIRUP		8,50 €
PINOT CUVÉE BRUT 2017 / PINOT BLANC & PINOT NOIR	0,1 l	9,00 €
WEINGUT BRÜGEL CASTELL-GREUTH FRANKEN Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt. Mehr als 60 Monate auf der Hefe gereift.		
GLAS FRANKENSEKT >>PRIVATCUVÉE BEHL<<	0,1 l	7,50 €
SOMMERBIRNE VON JÖRG GEIGER alkoholfrei	0,1 l	8,50 €

BEHLs GOURMETMENÜ

THUNFISCH-CARPACCIO

GURKEN-WASABI-SALAT | ROSÉ INGWER

2023 RIESLANER KABINETT

VDP. Weingut Rudolf May / Retzstadt / Franken

ANDALUSISCHE GAZPACHO

2025 GOLDRIESLING TROCKEN

VDP. Weingut Martin Schwarz / Meißen / Sachsen

GEGRILLTER PULPO

ERBSEN-MINZ-PÜREE | ZITRONENGRAS | GRAPEFRUIT

2020 CHENIN BLANC „BLANC DE BLANC“ BRUT

Weingut Oliver Zeter / Neustadt-Haardt / Pfalz

DAS BESTE VOM LAMM

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | FENCHEL |

GEBRANNTES BLUMENKOHLPÜREE

2022 BLAUER ZWEIFELT TROCKEN

Weingut Zahn / Großheringen / Saale-Unstrut

YUZU-BUTTERMILCHMOUSSE

BEERENCOKTAIL | MOJITO-SORBET

2023 MONZERNHEIMER HUXELREBE BEERENAUSELE

Weingut Geil / Monzernheim / Rheinhessen

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

PANNA-COTTA VOM BERGHOF-ZIEGENKÄSE

MELONE | GEPICKELTE RADIESCHEN

HAUPTGANG ZUR WAHL

FILET VON DER ROTEN MEERESBARBE

PIFFERLINGE | GEGRILLTES GEMÜSE | KARTOFFELSTROH

ODER

FILET VOM LANDURO-LANDSCHWEIN

PIFFERLINGE | GEGRILLTES GEMÜSE | KARTOFFELSTROH

KAHLGRÜNDER-HERZKIRSCHEN

CHAMPAGNERSCHAUM | BOURBON-VANILLEEISCRÈME

49,00 € pro Person

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

ROSÉ „JUST HELLROT“ TROCKEN - 34 € (0,75l)

WEINGUT HORST SAUER | ESCHERNDORF | FRANKEN

Frisch und fruchtig mit Noten von Johannisbeeren,
Himbeeren, und Litschi



MENÜ VEGGIE / VEGAN

ANDALUSISCHE GAZPACHO

GEBRATENE PFIFFERLINGE

GEPICKELTE PAPRIKA | BLUMENKOHLPÜREE

SOMMERLICHER SORBETTeller

MIT DREIERLEI SORBETS

49,00 € pro Person

VORSPEISEN

ÜBERBACKENE WEINBERGSCHNECKEN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS	14 €
ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN WÜRZIGE SAUCE CAFÉ DE PARIS	16 €
MARINIERTER BLATTSALAT SHERRYESSIG WALNUSSÖL GRANA PADANO	16 €
THUNFISCH-CARPACCIO GURKEN-WASABI-SALAT ROSÉ INGWER	18 €
GEFLAMMTER IKARIMI-LACHS TERIYAKI SAUCE ROSÉ INGWER SALAT	18 €
VORSPEISENETAGERE MIT GEFLAMMTEM IKARIMI-LACHS THUNFISCH-CARPACCIO ANDALUSISCHE GAZPACHO	19 €

Genießen

ist eine Kunst



SUPPEN

ANDALUSISCHE GAZPACHO	12 €
KARIBISCHE FISCHSUPPE ZANDER GARNELE IKARIMI LACHS	16 €
HUMMERSCHAUMSUPPE HUMMERRAVIOLI	18 €


SAISONALE HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB) POMMES FRITES BEILAGENSALAT	SCHWEIN 22 € KALB 29 €
FILET VOM LANDURO LANDSCHWEIN PFIFFERLINGE GEGRILLTES GEMÜSE BEHL'S KARTOFFELSTROH	29 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MARKTGEMÜSE KARTOFFELGRATIN	29 €
DAS BESTE VOM LAMM GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL FENCHEL GEBRANNTES BLUMENKOHLPÜREE	36 €
DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND PFIFFERLINGE CAFÉ DE PARIS MARKTGEMÜSE KARTOFFELGRATIN	39 €

FISCH

BEHL'S FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI	34 €
DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI	34 €
FILET VON DER ROTEN MEERESBARBE PFIFFERLINGE GEGRILLTES GEMÜSE KARTOFFELSTROH	34 €
LANGUSTE „MEDITERRAN“ OLIVEN GRILLGEMÜSE PFIFFERLINGS-TAGLIATELLE	59 €

VEGGIE / VEGAN

TRÜFFELSPAGHETTI  <i>vegan möglich</i>	VS 19 € HG 29 €
TRÜFFELSCHAUM GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL	
GEBRATENE PFIFFERLINGE GEPICKELTE PAPRIKA BLUMENKOHLPÜREE	34 €

DESSERT

SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO	10 €
SORBETTELLER MIT DREIERLEI VERSCHIEDENEN SORBETS	12 €
YUZU-BUTTERMILCHMOUSSE BEERENCOCKTAIL MOJITOSORBET	12 €
VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE ERDBEEREN MARACUJASORBET	12 €
KAHLGRÜNDER HERZKIRSCHEN CHAMPAGNERSCHAUM BOURBON-VANILLEEISCRÈME	12 €

Aktuelle Weinempfehlungen



OFFENE WEINE

WEISSWEINAUSSCHANK **RESTSÜSS** | TROCKEN

	0,2 L	0,75 L
2025 BACCHUS HALBTROCKEN 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 €
2025 BEHL LINIE 1 „BLANC DE BLANCS“ WEINGUT WIRSCHING IPHOFEN FRANKEN	9,50 €	34 €
2025 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 BEERENAUSLESE WEINGUT GEIL MONZERNHEIM RHEINHESSEN	10,00 €	36 €

ROSÉ & ROTLING AUSSCHANK **RESTSÜSS** | TROCKEN

	0,2 L	0,75 L
2025 ROTLING „MAHALO“ FEINHERB WEINGUT HÖFLER MICHELBAACH FRANKEN	8,50 €	29 €
2023 ROSÉ „LE FLAMANT“ CHÂTEAU MOYAU LANGUEDOC FRANKREICH	9,50 €	34 €
ALKOHOLFREI - ROSÉ „SANS“ WEINGUT GEORG BREUER RÜDESHEIM RHEINGAU	9,50 €	34 €

ROTWEINAUSSCHANK **HALBTROCKEN** | TROCKEN

	0,2 L	0,75 L
2023 CUVÉE „ABENDROT“ HALBTROCKEN WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN	8,50 €	29 €
2021 CUVÉE „RONDOS“ WEINGUT WIRSCHING IPHOFEN 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 €

Aktuelle WEINEMPFEHLUNG

2024 SAUVIGNON BLANC trocken

WEINGUT OLIVER ZETER

PFÄLZER WEINGUT AUS HAARDT-NEUSTADT

0,1 L – 7,00 € 0,2 L – 10,50 € 0,75 L – 36,00 €

ÜBER DEN WEIN:

Sehr harmonische, rebsortentypische Nase mit ausgeprägten Aromen von Stachelbeere, Limette, reifer Ananas, Kiwi, Zitronengras und frischem Heu. Am Gaumen ist er saftig. Die feine Würze rundet den harmonischen Eindruck bis in den langen Abgang hinein perfekt ab.

HOCHKLASSIGE WEINE AUS DER PFALZ!

Oliver Zeter, einst Weinhändler, gründete als „ältester Jungwinzer der Pfalz“, wie er selbstironisch anführt – mit 40 Jahren ohne bestehendes Weingut oder Reben sein eigenes Weingut in der Pfalz. Fasziniert von der Wandelbarkeit des Sauvignon Blanc, begann er 2007 mutig mit dieser damals unterschätzten Rebsorte. Heute führt er seine „Domaine“ in Neustadt-Haardt, einem aufwendig restaurierten Sandsteingebäude, das als Symbol seiner Philosophie gilt: Offenheit, Vielfalt und Qualität.

TIPP: VERPASSEN SIE NICHT UNSEREN WINZER-GOURMETABEND AM 17.10.26 MIT OLIVER ZETER PERSÖNLICH!



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 €
2024 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 CHARDONNAY „RESERVE“ EVA C. MÜLLER WÖLLSTEIN RHEINHESSEN	36 €
2021 RIESLING GROSSE LAGE HOCHHEIMER HÖLLE WEINGUT SCHREIBER HOCHHEIM RHEINGAU	38 €
2022 WEISSBURGUNDER WEINGUT SCHREIBER HOCHHEIM RHEINGAU	34 €
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 WEINGUT OLIVER ZETER NEUSTADT-HAARDT PFALZ	36 €
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 €
2021 LANGENLOISER GRÜNER VELTLINER WEINGUT LOIMER KAMPTAL ÖSTERREICH	38 €
2022 ROTER VELTLINER RIED FUMBERG „RESERVE“ REINBERGER WAGRAM ÖSTERREICH	38 €

ROTWEINE HALBTROCKEN | TROCKEN

2023 CUVÉE „ABENDROT“ HALBTROCKEN WEINGUT SCHMITT BERGTHEIM FRANKEN	29 €
2021 CUVÉE „RONDOS“ WEINGUT WIRSCHING IPHOFEN 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 „MAGGIOLIO“ 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 €
2020 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 €
2019 BLAUFRÄNKISCH „RESERVE“ PRICKLER BURGENLAND ÖSTERREICH	48 €