

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

KIR BRETON APFEL-CIDRE VON VAN NAHMEN | CRÈME DE CASSIS

BLANC DE BLANCS BRUT AUXERROIS / WEISSBURGUNDER / CHARDONNAY

WEINGUT SCHLOSS SOMMERHAUSEN | SOMMERHAUSEN | FRANKEN

Der Blanc de Blancs zeigt sich ausgesprochen klar und mineralisch mit feinen kalkigen Noten.

Die Aromen sind geprägt von frischer Limette, Zitrusfrucht und einem Hauch Brioche.

GLAS <<FRANKENSEKT PRIVATCUVÉE BEHL>>

POMP BIO-APERITIF ROSÉ alkoholfrei APFEL / JOHANNISBEEREN / GEWÜRZE



8,50 €

0,1 l 9,00 €

0,1 l 7,50 €

0,1 l 8,50 €

BEHLs GOURMETMENÜ

VORSPEISENETAGERE MIT

GEFLAMMTEM IKARIMI-LACHS |

THUNFISCH-CARPACCIO |

ÜBERBACKENEN GRÜNSCHALMUSCHELN

2023 RIESLING <<CHARM>> HALBTROCKEN

Weingut Georg Breuer / Rüdesheim am Rhein / Rheingau

HUMMERSCHAUM-SÜPPCHEN

HUMMERRAVIOLI

2023 L'UNIQUE TROCKEN

Château Moyau / Languedoc / Frankreich

64° BIO-EI VOM BRUNNERHOF

WALDPILZSCHAUH | GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL

2022 ROTER VELTLINER RIED FUMBERG „Réserve“

Weinbau Reinberger / Wagram / Österreich

ROSA GEBRATENER SPESSART-REHRÜCKEN

ROTE BEETE | HOKKAIDOKÜRBIS |

SELLERIE | STEINPILZTASCHEN

2021 CHIANTI CLASSICO <<MAGGIOLO>> TROCKEN

Lamole di Lamole / Toskana / Italien

WALNUSS-PARFAIT

BEERENCOKTAIL | MATCHA SORBET

2021 RIESLANER ESCHERNDORFER LUMP AUSLESE

VDP. Weingut Michael Fröhlich / Escherndorf / Franken

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 | PINIENKERNE

HAUPTGANG ZUR WAHL

FILET VON DER BLANKENBACHER FORELLE

WURZELGEMÜSE | ESTRAGONKARTOFFELN

ODER

ROSA BARBARIE-FLUGENTENBRUST

ROTE BEETE | HOKKAIDOKÜRBIS | ESTRAGONKARTOFFELN

BESCHWIPSTE KAHLGRÜNDER-FELDZWETSCHGEN

CHAMPAGNERSCHAUM | BOURBON-VANILLEEISCRÈME

49,00 € pro Person

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ:

2023 PINOT NERO <<LOUIS>> TROCKEN - 45 € (0,75l)

TENUTA DORNACH | SÜDTIROL | ITALIEN

Vielschichtige Aromen von reifen Kirschen und feinen Waldbeeren. Frisch und elegant, dabei wunderbar saftig.



MENÜ VEGGIE / VEGAN

WALDPILZ-SÜPPCHEN

PINIENKERNE

GEGRILLTER HOKKAIDOKÜRBIS

ZITRONENGRASSCHAUM | ROTE BEETE |

KICHERERBSEN CRUMBLE | SZECHUAN PFEFFER

ZWEIERLEI VON DER MOLLEBUSCHBIRNE

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 €
MARINierter BLATTSALAT SHERRYESSIG WALNUSSÖL GRANA PADANO GEBRATENE RIESENGARNELEN	22 €
THUNFISCH-CARPACCIO GURKEN-WASABI-SALAT ROSÉ INGWER	18 €
GEFLAMMTER IKARIMI-LACHS TERIYAKI SAUCE ROSÉ INGWER SALAT	18 €
VORSPEISENETAGERE MIT GEFLAMMTEM IKARIMI-LACHS THUNFISCH-CARPACCIO ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN	19 €

Genießen

ist eine Kunst



SUPPEN

WALDPILZ-SÜPPCHEN BUTTERCROÛTONS PINIENKERNE	12 €
KARIBISCHE FISCHSUPPE ZANDER GARNELE IKARIMI LACHS	16 €
HUMMERSCHAUMSUPPE HUMMERRAVIOLI	18 €

SAISONALE HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB) POMMES FRITES BEILAGENSALAT	SCHWEIN 24 € KALB 32 €
KAHLGRÜNDER GESCHNETZELTES MACAIRE-KARTOFFELN BEILAGENSALAT	28 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MARKTGEMÜSE KARTOFFELGRATIN	29 €
ROSA BARBARIE-FLUGENTENBRUST ROTE BEETE HOKKAIDOKÜRBIS ESTRAGONKARTOFFELN	36 €
DRY-AGED FILET VOM BLACK ANGUS RIND UNTER DER WALNUSSKRUSTE CAFÉ DE PARIS MARKTGEMÜSE KARTOFFELGRATIN	39 €
ROSA GEBRATENER SPESSART-REHRÜCKEN ROTE BEETE HOKKAIDOKÜRBIS SELLERIE STEINPILZTASCHEN	44 €

FISCH

BEHLs FISCHTELLER MIT BESTEN EDELFISCHFILETS SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI	36 €
DUETT VON JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN SAFRANSCHAUM MARKTGEMÜSE WILDKRÄUTERSPAGHETTI	36 €
BLANKENBACHER FORELLE WURZELGEMÜSE ESTRAGONKARTOFFELN	34 €
LANGUSTE „MEDITERRAN“ KRUSTENTIERSCHAUM OLIVEN GRILLGEMÜSE TAGLIATELLE	59 €

VEGGIE / VEGAN

TRÜFFELSPAGHETTI  vegan möglich	VS 19€ HG 29 €
TRÜFFELSCHAUM GEHOBELTER ALBA-TRÜFFEL	
GEGRILLTER HOKKAIDOKÜRBIS ZITRONENGRASSCHAUM ROTE BEETE KICHERERBSEN CRUMBLE SZECHUAN PFEFFER	34 €

DESSERT

SCHLEMMERKAFFEE MINI-ÜBERRASCHUNGSDESSERT + ESPRESSO	10 €
ZWEIERLEI VON DER MOLLEBUSCHBIRNE	12 €
CRÈME-BRÛLÉE BEERENCOCKTAIL MARACUJASORBET	12 €
WALNUSS-PARFAIT BEERENCOCKTAIL MATCHA SORBET	12 €
BESCHWIPSTE KAHLGRÜNDER-FELDZWETSCHGEN 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 €	-
2022 SILVANER WEINGUT SCHMITT'S KINDER RANDERSACKER FRANKEN	8,50 €	-
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 €
2024 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
2024 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 €
2022 COUDOULET DE BEAUCASTEL CÔTES-DU-RHÔNE CHÂTEAU BEAUCASTEL RHÔNE FRANKREICH	17,50 €	62 €

Aktuelle WEINEMPFEHLUNG

2019 SYRAH RESERVE trocken

WEINGUT OLIVER ZETER

PFÄLZER WEINGUT AUS HAARDT-NEUSTADT

0,1 L – 9,00 € 0,2 L – 16,50 € 0,75 L – 59,00 €



ÜBER DEN WEIN:

Die Trauben für diesen Syrah stammen aus mehreren kleinen Parzellen der Mittellaardt sowie der Südpfalz. Ein echter „Pfalz-Syrah“, der die Vielfalt seiner Herkunft widerspiegelt. In der Nase zeigen sich Aromen von Brombeere, Thymian, weißem Pfeffer und feinem Nougat. Am Gaumen präsentiert sich der Syrah saftig und zugänglich, zugleich mit schöner Konzentration, würziger Tiefe und anhaltendem Nachhall. Er verbindet Charme und Trinkfluss mit der typischen Ausdruckskraft dieser Rebsorte.

HOCHKLASSIGE WEINE AUS DER PFALZ!

Er ist Vinum Aufsteiger des Jahres 2026: 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. 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 MICHELBACH 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-ECHEBERG 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 €
2022 RIESLING GG KOSTHEIM WEISS ERD WEINGUT KÜNSTLER HOCHHEIM RHEINGAU	69 €
2024 „ACHTSAM“ WEINGUT KLOSTER EBERBACH ELTVILLE RHEINGAU ALKOHOLFREI	34 €
2022 CHARDONNAY „HILSBACH“ HEITLINGER ÖSTRINGEN-TIEFENBACH BADEN	59 €
2025 SAUVIGNON BLANC „TRADITION“ 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 €
2021 LANGENLOISER GRÜNER VELTLINER WEINGUT LOIMER KAMPTAL ÖSTERREICH	38 €
2022 ROTER VELTLINER RIED FUMBERG „RESERVE“ REINBERGER WAGRAM ÖSTERREICH	38 €

ROTWEINE HALBTROCKEN | TROCKEN

2024 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 €
2022 COUDOULET DE BEAUCASTEL CÔTES-DU-RHÔNE CHÂTEAU BEAUCASTEL RHÔNE FRANKREICH	62 €
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 €
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 €