



SPEISEKARTE

WILLKOMMEN BEI FAMILIE BEHL

SCHÖN, DASS SIE WIEDER DA SIND! GENIEßEN SIE UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE!

APERITIF

SOMMERLICHER WEINCOCKTAIL	8 €
<i>Mit frischem Duft nach Waldbeeren</i>	
GLAS FRANKENSEKT PRIVATCUVÉE BEHL 0,1L	6 €
ALKOHOLFREIER FRUCHTCKTAIL 0,2L	6 €

VORSPEISEN

ÜBERBACKENE GRÜNSCHALMUSCHELN	11 €
<i>In würziger Sauce Café de Paris</i>	
CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN	15 €
<i>Mit geriebenem Grana Padano und Wildkräutersalat</i>	
GARNELEN "AGLIO E OLIO"	15 €
<i>In Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chilli</i>	
IKARIMI LACHS	15 €
<i>Teriyaki Sauce, Rosé-Ingwer und Wildkräutersalat</i>	

SUPPEN

WILDKRÄUTERSUPPE	8 €
<i>Mit Buttercroûtons</i>	
FRÄNKISCHE BOUILLABASSE	14 €
<i>Mit leichter Ingwerschärfe, Safranfäden, Flusskrebssud, Fischfilets</i>	

SALAT

AUSGESUCHTE BLATTSALATE	VS 11 € HG 16 €
<i>An Sherryessig und Walnussöl mit geriebenem Grana Padano</i>	
+ PFIFFERLINGE	ZZGL. 5 €
+ GARNELEN	ZZGL. 7 €

VEGGIE-TIPP

BEHLS' VEGGIE-CURRY VEGAN	19 €
<i>Pfifferlinge, Kichererbsen, Kirschtomaten, Kokosmilch, Jasminreis</i>	
TRÜFFELSPAGHETTI	VS 15 € HG 21 €
<i>Mit Trüffelschaum und gehobeltem Alba-Trüffel</i>	

FISCH

BLANKENBACHER BACHFORELLENFILET	21 €
<i>Mit Edelfisch-Gemüse-Gratin und Rosmarinkartoffeln</i>	
DUETT VON RIESENGARNELEN & JAKOBSMUSCHELN	24 €
<i>An Safranschaum, Marktgemüse und Wildkräuterspaghetti</i>	
BEHLS' ORIGINAL FISCHTELLER	26 €
<i>Safran & Trüffelschaum, Marktgemüse und Wildkräuterspaghetti</i>	

BEHLS' KAHLGRUNDMENÜ

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE
VOM BIO-BERGHOF SCHÖLLKRIPPEN
HONIG & LAVENDEL | WILDKRÄUTERSALAT

HAUPTGANG ZUR WAHL:

FILET VON DER BLANKENBACHER BACHFORELLE
EDELFISCH-GEMÜSE-GRATIN | ROSMARINKARTOFFELN
ODER

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST
CASSISSAUCE | BLATTSPINAT | ROSMARINKARTOFFELN

FRISCHE HEIDELBEEREN

FRANKENWEINSCHAUM | BOURBON-VANILLEEISCREME
37 € pro 3-Gang-Menü

0,2l 7 € | WEINEMPFEHLUNG | 0,75l 25 €
2018 | Grauburgunder | Weingut Becker Landgraf | Rheinhessen

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL (VOM SCHWEIN ODER KALB)
Mit Süßkartoffel-Pommes und Beilagensalat,
sowie Preiselbeeren und Zitrone

SCHWEIN	17 €
KALB	22 €
+ RAHMSAUCE	ZZGL. 1 €
+ JÄGERSAUCE	ZZGL. 2 €

LENDCHEN VOM JUNGSCHEIN 20 €
Zweierlei Saucen, Marktgemüse, Bärlauch-Taler

GEBRATENE FLUGENTENBRUST 25 €
Cassissauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN 27 €
Sauce Café de Paris, Pfifferlinge, Blattspinat, Bärlauch-Taler

FILET VOM BLACK ANGUS RIND 30 €
Mit Pfifferlingen à la crème, Blattspinat und Kartoffelgratin

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN 32 €
Spitzmorcheln, Mandel-Brokkoli und Kartoffelgratin

DESSERT

FRISCHE HEIDELBEEREN 10 €
Mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Champagnerschaum

MOUSSE AU CHOCOLAT 10 €
Valrhona Schokolade und Beerencocktail

SORBETTELLER 10 €
Mit dreierlei Sorbets auf Fruchtspiegel

SCHLEMMERKAFFEE

MINI-
ÜBERRASCHUNGSDESSERT
+ ESPRESSO
7,50 €

KAFFEE

TASSE KAFFEE	2,40 €
ESPRESSO	2,40 €
ESPRESSO DOPPIO	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €