

## Behl's Monatsmenü

Our special monthly Behl menu

Ikarimi- Lachs / Teriyaki- Limettensauce / Wildkräutersalat  
Ikarimi salmon / teriyaki lime sauce / salad of wild herbs

\*\*\*\*\*

Rosa Tranchen von Hirschmedaillons /  
Wirsinggemüse / Nussspätzle  
Venison medaillons / savoy cabbage / spaetzle

\*\*\*\*\*

Brombeersoufflé / Walnusseiscreme  
Soufflé of blackberries / walnut ice cream

Inklusive einer Flasche Wein  
**including a bottle of wine**

**Rondos / trocken**

**Weingut Hans Wirsching / Iphofen / Franken**

Rebsorte: Spätburgunder und Dornfelder

Ein feines Bukett erinnert an rote Waldfrüchte, schwarze Beeren und Kirschen.  
Er ist voll im Geschmack und harmonisch abgestimmt. Auf der einen Seite überzeugen  
seine fruchtigen Aromen, auf der anderen Seite zeigen sich die typischen Rotweinnoten  
wie Tannine und Gerbstoffe dezent im Geschmack

88,00 € Preis für 2 Pers. inkl. Menü und 1 Flasche Wein  
(Preis für 1 Person ohne Wein 38,00 €)  
88,00 € Price for two persons including 1 bottle of wine  
(price per person without wine 38,00 €)

