

Behl's Monatsmenü

Our special monthly Behl menu

Marinierte Grönländer Eismeershrimps /
Artischockenboden

Marinated Greenland ice shrimps / artichoke

Rosa gebratener Kalbsrücken / Trüffelschaum / Ratatouille
geschwenkte Edelpilze / Tagliatelle

Chine of veal / truffle foam / ratatouille / mushrooms tossed / tagliatelle

Mango- Sorbet / Himbeermark

Mango sorbet / raspberry purée

Inklusive einer Flasche Wein

including a bottle of wine

2019er Le Flamant / trocken

Château Moyau, Languedoc, Frankreich

Rebsorten: Grenache Noir, Cinsault

Schöne helle lachsfarbene Note und in der Nase und am Gaumen die klassischen Moyau Noten, Himbeere, Erdbeere und ein Hauch von Vanille. Tres chic und ein Garant für viel Genuss und Spass.

90,00 € Preis für 2 Pers. inkl. Menü und 1 Flasche Wein

(Preis für 1 Person ohne Wein 38,00 €)

90,00 € Price for two persons including 1 bottle of wine

(price per person without wine 38,00 €)

