

Breite Bohnen •
 • Gurke • Sellerie
Rote Bete •
 • Kirschblüte
Kohlrabi •
 • smokey Mayonnaise
Gewürzkuchen •
 • Liebstöckel
Kastanienpilz •
 • Blätterteig
Waterzooi aus Voeren •
Forelle aus Sint-Pieters-Voeren •
 • Cassisholz • Apfel •
 • Forellenrogen
Gegrillter Seeteufel •
 • Spargel • junger Spinat •
 • Muschelsoße
Kartoffelrisotto •
 • schwarzer Trüffel • Steinpilze
Sommerreh •
 • fermentierte Pflaume • Eintopf
Birne aus Gronsvelt •
 • Tonkabohnen-Eis • Mandel

Der Geschmack von „de Bies“

€ 115,-

Imperial Heritage Kaviar

Blinis & Creme Fraiche

(zum Anfang)

€ 70,- (30 GR)

€ 130,- (2 X 30 GR)

Käseauswahl

Freddy 'Fromage'

€ 20,- (KÄSE & DESSERT)
ODER

€ 12,50 (KÄSE OHNE DESSERT)

Weinauswahl

4 Weine

€ 60,-

Weinauswahl „de Bies“

4 Weine

€ 80,-

Die Menüs werden pro Tisch serviert.
 Eine Änderung innerhalb des Menüs kann zu einer Preiserhöhung führen.
 Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten
 und sind daher abhängig vom täglichen Marktangebot.
 Wenn Sie auf irgendwelche Allergien haben, informieren sie uns bitte vorab.

