

- Knollensellerie** ·
 - Kohlrabi ·
 - Steinpilzen ·
 - Kartoffel ·
- Belgischen Milchkühe** ·
 - sellerie · Schnittlauch · Makrele
- Waterzooi aus Voeren** ·
 - Fenchel · Lauch
- Forelle in Grün** ·
 - eingelegter Bärlauch
- Jakobsmuschel** ·
 - Duxelle · süße Zwiebel ·
 - guanciale
- Kalbsbries** ·
 - Kartoffel · Topinambur ·
 - Schalotte
- Rebhuhn** ·
 - Sauerkraut · eigene Soße
- Bellefleur aus Gronsveld** ·
 - Tonkabohnen-Eis · Mandel

- Der Geschmack von „de Bies“**
- ohne kalbsbries
- € 115,-**
- Der Geschmack von „de Bies“**
- mit kalbsbries
- € 140,-**

Royal Belgium kaviar

Blinis & Creme Fraiche

(zum Anfang)

€ 70,- (30 GR PLATINUM)

€ 130,- (30 GR PLATINUM & OSIETRA)

Käseauswahl

Freddy 'Fromage'

**€ 20,- (KÄSE & DESSERT)
ODER**

€ 12,50 (KÄSE OHNE DESSERT)

Dame blanche

Nur tischweise bestellbar

**€ 17,50 P.P. (DAME BLANCHE & DESSERT)
ODER**

€ 10,- P.P. (DAME BLANCHE 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.