

- Kartoffel-Millefeuille** ·
- Knollensellerie** ·
- Grüne Kräuter** ·
- Karotten** ·
- Voereener Dashi** ·
- Lauch · Fenchel · Liebstöckel
- Forellen ‚Commanderie 7‘** ·
- Kohlrabi · alte Gueuze · Zitrus
- Belgischen Milchkühe** ·
- Ochsenschwanz · Sellerie · Gänseleber
- Zander aus Mol** ·
- Muscheln · Bärlauch · Spargel
- Kartoffelrisotto** ·
- Trüffel · Belper Knolle
- Duroc vom Heyde Hoeve** ·
- schwarze Walnuss · rote Bete
- Erdbeeren** ·
- Peruanische Minze · Schwarze Johannisbeere

### Der Geschmack von ‚de Bies‘

ohne Kartoffelrisotto

(Nicht möglich an Samstagabenden und Feiertagen)

€ 125,-

### Der Geschmack von ‚de Bies‘

mit Kartoffelrisotto

€ 150,-

### Imperial Heritage Kaviar

Blinis & Creme Fraiche

(zum Anfang)

€ 70,- (30 GR)

€ 130,- (2X 30 GR)

### Käseauswahl

Freddy ‚Fromage‘

€ 25,- (KÄSE & NACHTISCH)  
ODER

€ 15,- (KÄSE OHNE NACHTISCH)

### Dame Blanche

Nur tischweise bestellbar

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

€ 10,- P.P. (DAME BLANCHE STATT NACHTISCH)

### 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.