Knollensellerie ·
Toast Champignon ·
Val-Dieu-Salat ·
geräucherte Forellen ·
Regionales Rindfleisch ·
· Kaviar · Senf
Wolfsbarsch ·
· Sauerkraut · Beurre blanc
Jakobsmuschel ·
· Steinpilze · Topinambur
Kartoffelrisotto ·
· Herbsttrüffel · Kadett
Rehrücken ·
· Rosenkohl · Grünkohl
Zuckerbrot ·
· Speckeis · Pas de Bleu

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

€ 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.