

Forelle aus dem ‚Voer‘  
Garten-Rettich – Huacatay – Forelle caviar

Kaisergranat & Speck  
Miso – Karotte

Seezunge  
Hummerbutter – grüne Spargel

\* Kalbsbries  
Giroldes – schaumiger Lauch – Sommertrüffel

‚Milch‘ Rinds  
Sellerie – blauer Käse

Feigen  
Quark – Pistazie – Eisenkraut

Erdbeeren  
‚Crème Pâtissière‘ – Rhabarber – Basilikum

Der Geschmack von ‚de Bies‘

€ 105,- / € 125,-\*

Käseauswahl  
‚Crèmerie Saint-Simeon‘

€ 15,- (MIT DESSERTS)  
ODER  
STATT DER DESSERTS

Weinauswahl  
4 Weine

€ 50,- (PRO PERSON)  
ODER  
€ 8,50 (PRO GLAS)

Weinauswahl ‚de Bies‘  
4 Weine

€ 70,- (PRO PERSON)  
ODER  
€ 12,50 (PRO GLAS)

Der Geschmack von ‚de Bies‘  
Inspiriert von den Jahreszeiten

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.