

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

Kaisergranat & Speck
Miso – Karotte

Seezunge
Hummerbutter – grüne Spargel

* Kalbsbries
Girolles – 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
‚Cremerie 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.