

MENÜ

MENÜ 140 / 150*

* Fr / Sa Abendessen

PAIRING

WEIN 75

PREMIUM WEIN 145

M0%CKTAIL 0% 69

COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 72

ONE EXTRA'S

GEHOBELTE FOIE ROYALE

Supplement 27 p.p.

SORTIMENT KÄSE

25 p.p. of i.p.v. dessert 13,5 p.p.

PASSENDER WEIN PER GLAS 11,5

PREMIUM WEIN PER GLAS dazwischen 17 und 55

PASSENDER M0%CKTAIL 10,5

UNBEGRENZT STILLES ODER SPRUDEL WASSER p.p. 5,5

JRE

ALL OF ONE MENU

Blumenkohl, 'Piccalilly'....

Kartoffel, Crème Fraîche....

10 Kräutersalat aus ONE's Garten....

'Bloody Mary'....

Sauerteigbrot & Briochebrot, Bauernbutter, 'Zeeuwsche Zoute'....

DUTCH YELLOWTAIL KINGFISH

Fenchel, Kohlrabi, Estragon

NORDSEE KRABBen

Ajo Blanco, Bärlauch

ROCHENFLÜGEL

Fermentierter Sellerie, Junger Lorbeer

KALBSBRIES

Rote Beete, Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

'HOLLANDS' SOMMER REH

Eingelegte Kirschen, grüne Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln

ERDBEERE & RHABARBER

Bauernjoghurt, Zitronenverbene, Blumen

SOMMERFRÜCHTE AUS ONE's GARTEN

Vanille, 70% Kongo Schokolade

Tartelette....

Schokolade, ONE's Honig....

Karamel, Meersalz....

Feige, Feigenblatt....

'Bitterkoekje'....