

MENÜ

MENÜ 140 / 160*

** 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 13,50 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

BBQ Karotte....

Kartoffel, Crème Fraîche....

10 Kräutersalat aus ONE's Garten....

'Bloody Mary'....

Sauerteigbrot, Bauernbutter, 'Zeeuwsche Zoute'....

FRANZÖSISCHE GERÖSTETER JAKOBSMUSCHEL

Spinat, Topinambur, Kräuter, Verjus

HEREFORD RIND

Mandl, Geröstete Paprika, Natrium & Briochebrot

NORDSEE HEILBUTT

Ochsenschwanz, Lauch, Rindermark

KALBSBRIES

Rote Beete, Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

ROSÉ KALBSFILET

Pilz, grüner Chicorée, Szechuan-Pfeffer

'BIENENWABE'

ONE's honig, Feige, Crumble

BLUTPFIRSICH VON 'LEUKER 1818'

Madagascar Vanille, 70% Congo Schokolade

Tartelette....

Schokolade, ONE's Honig....

Karamel, Meersalz....

'Bitterkoekje'....