

MENU

MENU 140 / 160*

** za diner*

PAIRING

WIJN 75

PREMIUM WIJN 145

M0%CKTAIL 69

COMBI (WIJN / M0%CKTAIL) 72

ONE EXTRA'S

GESCHAAFDE FOIE ROYALE

Supplement 27 p.p.

ASSORTIMENT KAZEN

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

PASSENDE WIJN PER GLAS 11,5

PREMIUM WIJNEN PER GLAS tussen 17 en 55

PASSENDE M0%CKTAIL 10,5

ONBEPERKT PLAT OF BRUISEND WATER p.p. 5,5

JRE

ALL OF ONE MENU

BBQ wortel....

Aardappel, crème fraîche....

Pastinaak, rode peper....

Gerookte zuurkool....

Zuurdesembrood, boerenboter, 'Zeeuwsche Zoute'....

FRANSE GEBRANDE COQUILLE

Spinazie, aardpeer, kruiden, verjus

HEREFORD RUND

Amandel, gepofte paprika, nastrium & brioche

NOORDZEE HEILBOT

Ossenstaart, prei, rundermerg

KALFSZWEZERIK

Rode biet, zwarte knoflook, 'Tomasu' soja

KALFSHAAS / UPGRADE* → 100% JAPANESE WAGYU uit Maria Hoop

Paddenstoel, groenlof, szechuanpeper

(*UPGRADE suppl. €90 per 2 personen)

'HONINGRAAT'

ONE's honing, vijg, crumble

GEPOCHEERDE CONFERENCE PEER

Madagascar vanille, specerijen, nougatine

Gevulde speculaas....

ONE's 70% Congo chocolade....

Karamel, zeezout....

Bitterkoekje....