

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....

Waffel, karamellisierte Zwiebeln....

Pastinake, rote Pfeffer....

Geräuchertes Sauerkraut....

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

GERÖSTETER FRANZÖSISCHE JAKOBSMUSCHEL

Topinambur, grüne Trauben, green Juice

HEREFORD RIND

Mandl, Geröstete Paprika, Natrium & Briochebrot

LANGOUSTINE

Kürbis, Rettich, Shiso Green

PILZE & WINTERTRÜFFEL

Knollensellerie, schwarzer Knoblauch, Käse aus 'Buggenum'

HIRSCHFILET / UPGRADE* → 100% JAPANISCH WAGYU

aus Maria Hoop

Rotkohl, Rosenkohl, gerösteter Rosmarin

(*UPGRADE suppl. €90 pro 2 personen)

'BIENENWABE'

ONE's honig, Feige, Crumble

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE

Madagascar Vanille, Gewürze, Nougatine

Canelé....

ONE's 70% Congo Schokolade....

Karamel, Meersalz....

Sesamkekse....