

MENÜ

MENÜ 140 / 160*

** Sa Abendessen*

PAIRING

WEIN 75

PREMIUM WEIN 145

M0%CKTAIL 69

COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 72

ONE EXTRA'S

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

ONE's GREAT GARDEN MENU

BBQ Karotte....

Waffel, karamellisierte Zwiebeln....

Pastinake, rote Pfeffer....

Geräuchertes Sauerkraut....

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

MARINIERTE JERUSALEM-ARTISCHOCKE

Grüne Trauben, Fenchel, green Juice

GERÖSTETE PAPRIKA

Mandl, Gurken, Nastrium & Briochebrot

GEPUFFTER LAUCH

Spitzkohl, Ponzu, Senfkörner

PILZE & WINTERTRÜFFEL

Knollensellerie, schwarzer Knoblauch, Käse aus 'Buggenum'

BBQ AUBERGINE

Rosenkohl, Kartoffel, geräucherte Butter

'BIENENWABE'

ONE's honig, Feige, Crumble

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE

Madagascar Vanille, Gewürze, Nougatine

Canelé....

ONE's 70% Congo Schokolade....

Karamel, Meersalz....

Sesamkekse....