

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....
Wafel, gekarameliseerde ui....
Pastinaak, rode peper....
Gerookte zuurkool....
Zuurdesembrood, boerenboter, 'Zeeuwsche Zoute'....

GEBRANDE FRANSE COQUILLE

Aardpeer, groene druiven, green juice

HEREFORD RUND

Amandel, gepofte paprika, nastrium & brioche

LANGOUSTINE

Bisque, rettich, shiso green

PADDENSTOELEN & WINTER TRUFFEL

Knolselderij, zwarte knoflook, oude kaas uit Buggenum

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

Rode kool, spruit, gebrande rozemarijn
(*UPGRADE suppl. €90 per 2 personen)

'HONINGRAAT'

ONE's honing, vijg, crumble

GEPOCHEERDE CONFERENCE PEER

Madagascar vanille, specerijen, nougatine

Canelé....
ONE's 70% Congo chocolade....
Karamel, zeezout....
Sablé sesam koekje....