

MENÜ

MENÜ 140 / 160*

** Sa Abendessen*

PAIRING WEIN 75
PREMIUM WEIN 145
M0%CKTAIL 0% 69
COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 72

SOMMELIER'S SELECTIE: MENU MATCH
ONE WIT & ONE ROOD

Weingut F.J. Eifel Riesling Trittenheimer Apotheke Alte Reben 69
Fruit, zuren & elegantie - Op en top Riesling!

Weingut familie Pitnauer Bienenfresser Zweigelt Reserve 66
Kersenfruit in de hoofdrol - licht hout, zeer gebalanceerd!

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

NORDSEE HEILBUT

Ochsenschwanz, Lauch, Rindermark

KALBSBRIES

Rote Beete, Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

HIRSCHFILET / UPGRADE* → 100% JAPANISCH WAGYU
Schalotte, Kürbis, gerösteter Rosmarin aus Maria Hoop
(*UPGRADE suppl. €90 pro 2 personen)

BLUTORANGE

Bauernjoghurt, Grapefruit

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE

Madagascar Vanille, Gewürze, Nougatine

Canelé....
ONE's 70% Congo Schokolade....
Karamel, Meersalz....
Kekse....