

MENÜ

MENÜ 140 / 160*

** Sa Abendessen*

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

SOMMELIER'S SELECTIE: MENU MATCH
ONE WEIß & ONE ROT

Weingut F.J. Eifel Riesling Trittenheimer Apotheke Alte Reben 69
Weingut familie Pitnauer Bienenfresser Zweigelt Reserve 66

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

Mairübe, Sichuanpfeffer, Crème fraîche

ROTE BETE & ROTH KOHL

Schwarzer Knoblauch gnocchi, 'Tomasu' Soja

BBQ AUBERGINE

Schalotte, Kürbis, geräucherte Butter

BLUTORANGE

Bauernjoghurt, Grapefruit

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE

Madagascar Vanille, Gewürze, Nougatine

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