

MENU

MENU 140 / 160

** za diner*

PAIRING WIJN 75
PREMIUM WIJN 145
M0%CKTAIL 69
COMBI (WIJN / 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!

Domaine Paul Prieur - Sancerre Rouge Vinification en Grappes
Entières 79
Zeer verrassend en verfijnd, 100% Pinot Noir - fruit en lengte!

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

NOORDZEE HEILBOT

Ossenstaart, prei, rundermerg

KALFSZWEZERIK

Rode biet, zwarte knoflook, 'Tomasu' soja

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

Sjalot, pompoen, gebrande rozemarijn
(*UPGRADE suppl. €90 per 2 personen)

BLOEDSINAASAPPEL

Boeren yoghurt, grapefruit

GEPOCHEERDE CONFERENCE PEER

Madagascar vanille, specerijen, nougatine

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