

MENU

MENÜ 140 / 150*

* Fr / Sa Abendessen

PAIRING

WEIN 75

PREMIUM WEIN 145

M0%CKTAIL 0% 69

COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 72

ONE EXTRA 'S

GEHOBELTE FOIE ROYALE

Supplement 27 p.p.

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

ALL OF ONE MENU

Blumenkohl, 'Piccalilly'....

Kürbis, Crème Fraîche....

Lauch, Senf....

BBQ Rosenkohl, Rosenkohlblatt....

Sauerteigbrot & Briochebrot, Bauernbutter, 'Zeeuwsche Zoute'....

DUTCH YELLOWTAIL KINGFISH

Verbena, Topinambur, Grapefruit

HEREFORD RIND

Pastinaken, Spicy Shiso Purple, Sellerie

JAKOBSMUSCHEL

ONE's Sauerkraut, geräucherte Butter, 'LIVAR' Lardo

KALBSBRIES

Rote Beete, Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

HIRSCHRÜCKENFILET

Cranberry, Kastanie, Kartoffel, rosa Pfeffer

FEIGEN AUS EIGEN GARTEN

Ungebackener Cheesecake, Feigenblatt

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE AUS HERTEN

ONE's bean-to-bar 70% Kongo-Schokolade, Karamell, Vanille

Tartelette....

Schokolade, Lorbeerblatt....

Karamel, Meersalz....

Schokolade, Kürbiskerne....

'Boterkoek'....