

MENU

MENÜ 130 / 140*

* Fr / Sa Abendessen

PAIRING

WEIN 75

PREMIUM WEIN 145

M0%CKTAIL 69

COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 72

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

Blumenkohl, 'Piccalilly'....

Kürbis, Crème Fraîche....

Lauch, Senf....

BBQ Rosenkohl, Rosenkohlblatt....

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

TOPINAMBUR AUS ONE's GARTEN

Verbena, grapefruit

GERÖSTETE PAPRIKA

Weißer Bohne, spicy Tomate, Tomatenblatt

ONE's EIGENEN SAUERKRAUT

Kohlrabi, geräucherte Butter

ROTE BETE UND ROTKOHL

Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

KNOLLESELLERIE AUS SALZKRUSTE

Rosenkohl, Zwiebeln, grüne Kräuter

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'....