

PAIRING WEIN 59
PREMIUM WEIN 109
 M0%CKTAIL 51
 COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 54

ONE EXTRA'S

GESCHAAFDE FOIE ROYALE *Signature dish seit 2007*
 27 p.p.

CLASSIC DAME BLANCHE
 18 p.P.

SORTIMENT KÄSE
 25 p.P. oder statt Dessert 13,50 p.P.

PASSENDER WEIN PER GLAS 12,25
PREMIUM WEIN PER GLAS dazwischen 19 und 65
 PASSENDER M0%CKTAIL 10,75

UNBEGRENZT STILLES ODER SPRUDEL WASSER p.p. 5,5
 HAUSGEMACHTE FRIANDISES p.p. 11

BBQ Karotte....
 Waffel, karamellisierte Zwiebeln....
 Pastinake, rote Pfeffer....
 Frozen Salat, Tomate, Basilikum....
 Sauerteigbrot, Bauernbutter, 'Zeeuwsche Zoute'....

NIEDERLÄNDISCH HAMACHI

Gurke, Ingwer, Radieschen, Limone

ROTBARSCHFILET

Kohlrabi, fermentierter Zucchini, Bärlauch

KALBSBRIES

Rote Beete, Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

ROSÉ KALBSFILET

Neue Kartoffel, Mangold, Bohnen, Zitronenthymian

ONE's 70% MEXICO SCHOKOLADE

Himbeere, ONEs Blätterteig mit Butter

BBQ Karotte....

Waffel, karamellisierte Zwiebeln....

Pastinake, rote Pfeffer....

Frozen Salat, Tomate, Basilikum....

Sauerteigbrot, Bauernbutter, 'Zeeuwsche Zoute'....

MARINIERTE FENCHEL

Gurken, Ingwer, Radieschen, Limone

POCHIERTES EI VON 'LEUKER1818'

Kohlrabi, Fermentierter Zucchini, Bärlauch

ROTE BETE & ROTH KOHL

Schwarzer Knoblauch gnocchi, 'Tomasu' Soja

BBQ AUBERGINE

Neue Kartoffel, Mangold, Bohnen, Zitronenthymian

ONE's 70% MEXICO SCHOKOLADE

Himbeere, ONEs Blätterteig mit Butter