MENÜ 165

PAIRING
WEIN 79
PREMIUM WEIN 149
M0%CKTAIL 71
COMBI (WEIN / M0%CKTAIL) 74

ONE EXTRA'S

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

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

Weingut F.J. Eifel Riesling Trittenheimer Apotheke Alte Reben 69
Fruit, zuren & elegantie - Op en top Riesling!

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

JRE

ALL OF ONE MENU

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

NIEDERLÄNDISCH HAMACHI
Gurke, Ingwer, Radieschen, Limone

LIMOUSIN RIND AUS LEROP
Gewürzgurke, Kartoffel, Schnittlauch & Briochebrot

ROTBARSCHFILET
Kohlrabi, fermentierter Zucchini, Bärlauch

KALBSBRIES
Rote Beete, Schwarze Knoblauch, 'Tomasu' Soja

HIRSHRÜCKENFILET
Gefüllte Zwiebel, Kürbis, Kartoffel, Salbei

GEHOBELTE FOIE ROYALE *Signature dish seit 2007*
Brioche, Rote Bete, Feige
oder
SORTIMENT KÄSE
Nuss-Honig, Saatencracker, Bananen-Nuss-Brot

ONE's 70% MEXICO SCHOKOLADE
Erdbeere, Pfirsich, ONEs Blätterteig mit Butter

MICHELIN
SEIT 2010