

## Restaurant ONE\*



Restaurant ONE bevindt zich in de ECI cultuurfabriek in Roermond. Dat betekent betonnen vloeren, originele graffiti op de muur en stalen balken aan het plafond. Het juiste recept voor een verrassende restaurantlocatie en de plek waar naar eigen zeggen 'dineren tot leven komt'.

We nemen plaats op de designstoelen van Artifort en beginnen met een aperitief in de vorm van een verfrissende cocktail. Na drie amuses en een 'cocktail' van pastinaak en koffie, gaan we over op het voorgerecht: twee verschillende bereidingen van makreel met rode biet, paksoi en appel. Na de romige cocktail is dit een lekkere opfrisser. We gaan op ONE expedition, het Tasting Menu van Restaurant ONE. Er volgt een tartaar van rosé kalf met tuinkers en gepikkelde groenten. Net als het industriële interieur hebben de gerechten hier geen opsmuk nodig.

Van vlees gaan we over op vis: de kingfish gecombineerd met aardpeer, saffraan en dashi (Japanse bouillon). Bij ieder gerecht wordt een passende wijn geserveerd die steeds bijzonder goed bij het desbetreffende gerecht past. Dit draagt, net als de prachtig opgemaakte borden, op een positieve wijze bij aan de beleving. Over de borden gesproken, een aantal hiervan worden zelfgemaakt door chef-kok Edwin Soumang. Als dat nou geen 'personal touch' is. Op het menu staat nu het eekhoortjesbrood met kalfszwezerik, gnocchi en Parmezaan: onze favoriet. Naast het feit dat kalfszwezerik als een delicatessen wordt gezien, past de smaak hiervan perfect bij het eekhoortjesbrood: een 'match made in heaven'.



Het diner wordt vervolgd met wilde eend, kersen, peterselie wortel en rijfkoek. Dit sluit naadloos aan op de kalfszwezerik. Ook de geschaafde foie gras die hierna volgt, zorgt voor een soepele overgang tussen de verschillende gerechten. Deze wordt overigens geserveerd met brioche, biet en vijg: een goede keus van de chef. Het diner wordt afgesloten met twee desserts. Allereerst een apple crumble van Elstar appel, karamel, noten en five spice. Om te eindigen met 'zwart, wit & passie', van zwarte sesam, passievrucht, kokos en houtskool. We begonnen fris en eindigen fris. De cirkel is rond, zou dit dan de kunst van de beleving zijn? *Alexandra Meijer*

### PRIJS

Di t/m vr Market Menu  
(v.a. €48) of Tasting Menu  
(v.a. €88)

Za Tasting Menu (korte of  
lange variant) v.a. €98  
À la carte v.a. €12

### CONTACT

ECI 17  
6041 MA Roermond  
+31 (0) 475 600 262

[info@restaurantone.nl](mailto:info@restaurantone.nl)

