

Vorspeisen

- Frühlingsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
Spargelsalat / warme Haselnuss-Sauce / gebeiztes Eigelb / Kartoffel-Pilz-Risotto - 17 €
"Printje Matjes" / Röstzwiebel-Sud / gebackene Kartoffel / asiatischer Romanesco-Salat - 18 €
Geschmorte Kalbsbäckchen / Octopus-Carpaccio / süße Erbsencreme / Brunnenkresse - 24 €
Domino vom Big-Eye-Thunfisch / Wakame / Miso-Sud - 24 €
Tatar und Carpaccio von der Jakobsmuschel / Pilz-Sud-Quinoa / Gurkenspaghetti / Gin Tonic Granité - 25 €
Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Crème von süßen Erbsen / Frühlingstrüffel / Krabben-Wan-Tan - 14 €
Morchelschaumsuppe / Quarkklößchen / Krautsalat - 14 €

Zwischengang

- Flüssige Parmesanravioli / Rahmspinat / frische Spitzmorcheln - 16 €
Eggs Benedict "Deluxe" / Landhühner / Bärlauchfocaccia / Blattspinat / Trüffelschinken - 19 €
Pata Negra Schinken / Morchelragout / Kartoffelschaum - 27 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 29 €
Rücken vom Angel-Kabeljau / Pistou-Sud / dicke Bohnen / Spinat-Ricotta-Ravioli - 34 €

Fleisch

- Zweierlei vom Deichlamm / Zitronenjus / Bohnencassoulet / Pommes Berny - 36 €
Medaillon vom Milchkalb / Morchel à la crème / Spargelgemüse / feines Kartoffelpüree - 39 €