

Vorspeisen

- Frühlingssalate 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-Salat / süße Erbsencreme / Brunnenkresse - 24 €
Domino vom Big-Eye-Thunfisch / Wakame / Miso-Sud - 24 €
Tatar und Carpaccio vom Maine Lobster / Pilzsud-Quinoa / Gurkenspaghetti / Gin Tonic Granité - 25 €
Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Weißer Spargelschaum / Bärlauchroyal / pochiertes Wachtelei - 14 €
Morchelschaumsuppe / Quarkklößchen / Krautsalat - 14 €

Zwischengang

- Flüssige Parmesanravioli / Rahmspinat / schwarzer Sommertrüffel - 16 €
Eggs Benedict "Deluxe" / Landhühner / Bärlauchfocaccia / Blattspinat / Burgunderschinken - 19 €
Pata Negra Schinken / Morchelragout / Kartoffelschaum - 26 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provençalisches Gemüse - 27 €
Bretonische Scholle "Finkenwerder Art" / dreierlei Senfcreme / glacierte Gurken - 32 €

Fleisch

- Zweierlei vom Schwarzfederhuhn - Suprême & Jambonette - / Leipziger Allerlei / feines Kartoffelpüree - 29 €
Gegrilltes Kotelett vom Pata Negra Schwein / Aprikosencreme / breite Bohnen / Pommes Berny - 31 €