

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 €
Ceviche von der wilden Meeräsche / Limonen-Chili-Curd / Cavaillon-Melone / Shiso Kresse - 18 €
Domino vom Big-Eye-Thunfisch / Wakame / Misosud - 24 €
Gegrilltes Tintenfisch / Sardisches Fregulasalat / Tomatencrème - 17 €
Medaillon vom bretonischen Hummer / grüner Spargel / Limonencrème - 32 €
Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Weißer Spargelschaum / Bärlauchroyal / pochiertes Wachtelei - 14 €
Gelbes Paprika-Curry-Schaumsüppchen / Krabben Wan Tan - 14 €

Zwischengang

- Flüssige Parmesanravioli / Rahmspinat / schwarzer Sommertrüffel - 16 €
Eggs Benedict "Deluxe" / Landhuhnei / Bärlauchfocaccia / Blattspinat / Burgunderschinken - 19 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provencalesches Gemüse - 27 €
Bretonische Scholle / Finkenwerder Art / glacierte Gurken / dreierlei Senfcrème - 29 €

Fleisch

- Gefülltes Stubenküken / Hummerschaum / Pariser Erbsen / Kartoffelmousseline - 29 €
Kotelett vom Milchkalb / Aprikosencrème / breite Bohnen / Pommes Berny - 36 €