

## **Vorspeisen**

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Spargelsalat / warme Pinienkerne / gebeiztes Eigelb / Kartoffel-Pilz-Risotto - 17 €
- Gegrillter Tintenfisch / sardischer Fregulasalat / Tomatencreme - 17 €
- Domino vom Big-Eye-Thunfisch / Wakame / Miso - 24 €
- Gegrillte Wachtel / grüner Bohnensalat / Trüffel - 25 €
- Medaillon vom Maine Lobster / Gurkenspaghetti / Pilzquinoa / Gin-Granité - 29 €
- Pata Negra Schinken / Pfifferlingssalat / Salatspitzen - 36 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## **Suppen**

- Schaumsüppchen von rosa Wiesenchampignons / Brennesselklösschen / Wildkräutersalat - 14 €
- Gazpacho Andaluz / geeiste spanische Gemüsesuppe / Bruschetta - 12 €

## **Zwischengang**

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

## **Fisch**

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 27 €
- Marinierte Gelbflossenmakrele / Limonenseitlinge / Graupenrisotto - 32 €

## **Fleisch**

- Kotelett vom Duroc Schwein / Bohnencassoulet / Schneekartoffel - 29 €
- Medaillon vom Milchkalb / Aprikosencreme / Pariser Erbsen / feines Kartoffelpüree - 32 €