

Vorspeisen

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Spargelsalat / warme Pinienkerne / gebeiztes Eigelb / Kartoffel-Pilz-Risotto - 17 €
- Gegrillte Wachtel / Trüffelcrème / grüne Bohnen - 23 €
- Sashimi vom weißen Thunfisch / gelbe Tomaten / Ananas-Kokos-Vinaigrette - 24 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Gurkenspaghetti / Pilzquinoa / Gin-Granité - 29 €
- Medaillon vom Maine Lobster / geeiste Cavaillon-Melone / Sorbet von Pineau des Charentes - 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 €
- Offene Hummerravioli / kandierte Karottenjus / Daikon-Rettich - 21 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provencales Gemüse - 27 €
- Rücken vom Angelkabeljau / Limonenseitlinge / Graupenrisotto - 32 €

Fleisch

- Zweierlei vom Deichlamm - Schulter & Rücken - / grüne Bohnen / Risolée kartoffeln - 32 €
- Medaillon vom Milchkalb / Trüffeljus / Pariser Erbsen / feines Kartoffelpüree - 34 €