

Vorspeisen

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Gegrillter Tintenfisch / griechische Joghurtcrème / Olivenkonfitüre - 21 €
- Sashimi vom weißen Thunfisch / gelbe Tomaten / Ananas-Kokos-Vinaigrette - 24 €
- Black Tiger Prawn / Gurkenspaghetti / Pilzquinoa / Gin-Granité - 25 €
- Gänsestopfleberterrine / geräucherte Schokolade / Kirschkompott - 27 €
- 1/2 europäischer Hummer / geeiste Cavaillon-Melone / Sorbet von Pineau des Charentes - 32 €
- Pata Negra Schinken / Pfifferlingssalat / Salatspitzen - 36 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Weißer Auberginencreme / Fetakrapfen / Calamar - 14 €
- Gazpacho Andaluz / geeiste spanische Gemüsesuppe / Bruschetta - 12 €

Zwischengang

- Flüssige Parmesanravioli / Rahmspinat / schwarzer Sommertrüffel - 16 €
- Offene Hummerravioli / kandierte Karottenjus / Daikon-Rettich / Dashi - 22 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provençalisches Gemüse - 27 €
- Rücken vom Atlantik-Wolfsbarsch / Bouillabaisse-Sud / dicke Bohnen - 34 €

Fleisch

- Feines vom Kaninchen / Trüffeljus / junger Sellerie / Pilzpolenta - 29 €
- Roulade vom Stubenküken und Maine Lobster / indisches Gemüsecurry / handgerollter Cous-Cous - 36 €