

## Vorspeisen

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Stockfischörtchen / junger Sellerie / grüner Apfel / Kamille - 19 €
- Crevette rosé / griechische Joghurtcrème / Olivenkonfitüre - 16 €
- Sashimi vom weißen Thunfisch / gelbe Tomaten / Ananas-Kokos-Vinaigrette - 22 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Gurkenspaghetti / Pilzquinoa / Gin-Granité - 26 €
- Gänsestopfleberterrine / geräucherte Schokolade / Kirschkompott - 27 €
- 1/2 europäischer Hummer / geeiste Cavaillon-Melone / Sorbet von Pineau des Charentes - 29 €
- Pata Negra Schinken / Pfifferlingssalat / Salatspitzen - 25 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## Suppen

- Weißer Auberginencreme / Fetakrapfen / Calamar - 14 €
- Gazpacho Andaluz / geeiste spanische Gemüsesuppe / Bruschetta - 12 €
- Sot l'y laisse vom Schwarzfederhuhn / Steinpilze / Trüffelsud - 28 €

## Zwischengang

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

## Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 27 €
- Rücken vom Angel-Kabeljau / Bouillabaisse-Sud / dicke Bohnen - 31 €

## Fleisch

- Rosa gebratenes Lammnüsschen / geräucherte Paprikacrème / Bohnencassoulet - 29 €
- Koteletts vom Milchkalb / Trüffeljus / junger Spinat / Pilzpolenta - 32 €