

Vorspeisen

- Herbstsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Sardinellas "Los Peperetas" / Ringelbete / Räucheraal Panna cotta - 14 €
- Geräucherte Entenbrust / Trüffelbaumkuchen / Apfel-Rauchaalkompott - 16 €
- Gegrillte Wachtel / Wiesenchampignons / Himbeere / Bohne - 18 €
- Gegrillter Thunfisch / Kimchi-Mayonnaise / Ponzu-Bulgur - 22 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Tomatencreme / sardischer Fregolasalat - 26 €
- Gänsestopfleberterriner / Birnenkompott / Brioche - 27 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Crèmesuppe von der roten Linse / Kokos-Curryschaum / gekeimte Linsen - 12 €
- Schaumsüppchen von Steinpilzen / Breznknödel / Wildkräuter - 14 €

Zwischengang

- Artischocken-Risotto / schwarze Oliven / Artischockenschaum / Herbsttrüffel - 18 €
- Big Prawn Garnele / Aromen von Chili und Ingwer / Krustentierschaum - 29 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provençalisches Gemüse - 27 €
- Kross gebratener Atlantik-Wolfsbarsch / dicke Bohnen / Bouillabaisse-Sud - 36 €

Fleisch

- Kotelett vom Milchkalb aus den Marken / Morchelrahm / Herbstgemüse / feines Kartoffelpüree - 36 €
- Zweierlei vom Deister Rehbock - Rücken & Schulter - / Pfifferlinge / Sellerie - 39 €