

Vorspeisen

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

Suppen

- Crèmesuppe von der roten Linse / Kokos-Curryschaum / gekeimte Linsen - 12 €
- Pikante Crème vom Muskatkürbis / Zimtcrôutons / Kürbiskerne - 14 €

Zwischengang

- Confinierter St. Pierre / Rote Bete Risotto / Walnuss-Trüffelpesto - 19 €
- Big Prawn Garnele / Aromen von Chili und Ingwer / Krustentierschaum - 29 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provençalisches Gemüse - 27 €
- Rücken vom Angelkabeljau / dicke Bohnen / Bouillabaisse-Sud - 36 €

Fleisch

- Nüßchen vom Deister Rehbock / Pfifferlinge / Sellerie - 32 €
- Supreme vom Jagdfasan / glacierte Trauben / Champagnerkraut / Geneverrahm - 38 €