

Vorspeisen

- Herbstsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Geräucherte Entenbrust / Trüffelbaumkuchen / Apfel-Rauchaalkompott - 16 €
- Gegrillte Wachtel / Wiesenchampignons / Himbeere / Bohne - 21 €
- Zweierlei vom Milchkalb / Mocca-Rote-Bete Crème Brûlée / Ringelbete - 21 €
- Gegrillter Thunfisch / Kimchi-Mayonnaise / Ponzu-Bulgur - 22 €
- Gänsestopfleberterrinen / Birnenkompott / Brioche - 27 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Fenchelbrandade / Tomatencrème - 27 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Schaumsüppchen von Waldpilzen / Breznknödel / Wildkräuter - 12 €
- Pikante Crème vom Muskatkürbis / Zimtcroustons / Kürbiskerne - 14 €

Zwischengang

- Ravioli vom Wildhasen / Petersilienwurzel / Walnußpesto - 15 €
- Black Tiger Big Prawn / Blumenkohl / Hummerschaum - 27 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provençalisches Gemüse - 27 €
- Kross gebratener Müritz Zander / Shitake / Süßkartoffeln / Teriyaki - 36 €

Fleisch

- Nüßchen vom Deister Rehbock / Semmelstoppelpilze / Sellerie - 36 €
- Feines vom Milchlamm - Schulter & Rücken - / Barigoulegemüse / Fregola-Risotto - 38 €