

## **Vorspeisen**

- Herbstsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Geräucherte Entenbrust / Trüffelbaumkuchen / Apfel-Rauchaalkompott - 18 €
- Gegrillte Wachtel / Wiesenchampignons / Himbeere / Bohne - 23 €
- Zweierlei vom Milchkalb / Mocca-Rote-Bete Crème Brûlée / Ringelbete - 23 €
- Gegrillter Thunfisch / Kimchi-Mayonnaise / Ponzu-Bulgur - 25 €
- Pastete vom Wildhasen / Kürbis-Chutney / Wintersalat - 25 €
- Gegrillte norwegische Jakobsmuschel / Fenchelbrandade / Confit - 27 €
- Gänsestopfleberterrine / Birnenkompott / Brioche - 29 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €
- Zweierlei vom Original Balik-Lachs / grüner Spargel / Limonencrème - 39 €

## **Suppen**

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

## **Zwischengang**

- Ravioli vom Wildhasen / Petersilienwurzel / Walnußpesto - 19 €
- Flammierte blaue Bio-Riesengarnele aus dem Bayerischem Wald / Tom-Berry-Tomate - 49 €

## **Fisch**

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provencalisches Gemüse - 29 €
- Rücken vom Angelkabeljau / Jakobsmuschel / Safran-Muschelsud / Muschel-Krapfen - 39 €

## **Fleisch**

- Nüßchen vom Deister Rehbock / Semmelstoppelpilze / Sellerie - 39 €
- Suprême vom Rebhuhn / Gänsestopfleber / Champagnerkraut / feines Kartoffelpüree - 45 €