

Vorspeisen

- Wintersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 9,50 €
- Zweierlei vom Milchkalb / Rote Bete Crème Brûlée / Ringelbete-Chutney - 23 €
- Sautierter Thunfisch / Kimchi-Mayonnaise / Ponzu-Bulgur - 25 €
- Pastete vom Wildhasen / Kürbis-Chutney / Wintersalat - 25 €
- Jakobsmuschel / karamellisierter Chicorée - 27 €
- Gänsestopfleberterrinen / Birnenkompott / Brioche - 29 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Pikante Crème vom Muskatkürbis / Zimtcroutons / Kürbiskerne - 14 €
- Getrüffelte Suppe von zweierlei Sellerie / warmgeräucherter Bachsaibling - 16 €

Zwischengang

- Ravioli vom Wildhasen / Rote Zwiebelkonfitüre / Walnuß-Trüffelpesto - 19 €
- Cassoulet von blauen Bio-Riesengarnelen aus dem Bayerischem Wald / Gartengemüse - 49 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 29 €
- Medaillon vom Seeteufel / Bouillabaisse-Sud / Muschel-Krapfen / Fenchel - 39 €

Fleisch

- Nüßchen vom Deister Rehbock / Semmelstoppelpilze / Sellerie - 39 €
- Zweierlei vom Black Angus Rind / Großmutter Art / gegrillter Chicorée / feines Kartoffelpüree - 49 €