

## **Vorspeisen**

- Wintersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €
- Gegrillte Wachtel / Belugalinsen / Trüffelcrème - 19 €
- Black Tiger Prawn / rote Zwiebeltarte / Beurre rouge - 22 €
- Mild geräucherter Fjord-Lachs / Saiblingskaviar / gefüllte Avocado - 24 €
- Sashimi vom weißen und Big Eye Thunfisch / Ingwer / Wasabi / Wakamesalat - 26 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Kräuterwaffel / geräucherter Frischkäse / Zwiebelchutney - 27 €
- Medaillon vom Maine Lobster / Quinoa / Limone / grünes Apfelsorbet - 32 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## **Suppen**

- Crème von Steinpilzen / Breznknödel / Wildkräuter - 16 €
- Rote-Bete-Himbeersüppchen / Enten-Wan-Tan / Kokossahne - 16 €

## **Zwischengang**

- Tortelloni vom Ochenschwanz / confinierte Schwarzwurzel / Kartoffelmousseline - 18 €
- Penne Rigatoni / Milchkalbsbolognese / Wintertrüffel - 27 €

## **Fisch**

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 34 €
- Rücken vom Skrei-Kabeljau / Kumquats / Karotten-Vielfalt / Molke - 39 €

## **Fleisch**

- Nüßchen vom Deister Rehbock / Pimento-Schokoladenjus / glacierte Sellerie - 39 €
- Rücken vom Deichlamm / Paprikajus / grüne Bohnen / Stampfkartoffeln - 39 €