

Vorspeisen

- Frühlingssalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €
- Gegrillter Thunfisch / Tomaten-Cous-Cous / schwarze Aioli - 25 €
- Geröstetes Kalbsbries / Cocobohne / getrüffelte Bohne - 21 €
- Mild geräucherter Carpier-Lachs / Saiblingskaviar / gefüllte Avocado - 27 €
- Terrine von der Gänsestopfleber / Rhabarber / Brioche - 29 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €
- Medaillon vom Bretonischen Hummer / Quinoa / Apfelsorbet - 29 €

Suppen

- Weißer Cocobohnensuppe / Pancetta / Tintenfisch - 16 €
- Marseiller Bouillabaisse / Gartengemüse / Meeresfrüchte - 26 €

Zwischengang

- Spaghettini Setaro / süß-saurer Hering / wilder Fenchel / getrocknete Tomate - 16 €
- Ravioli vom Ochenschwanz / junge Rotweinzwiebeln / Kartoffelmousseline - 26 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provençalische Gemüse - 34 €
- Angelkabeljau / Pariser Erbsen / Hummerschaum / feines Kartoffelpüree - 39 €

Fleisch

- Koteletts vom Pata Negra Schwein / Thymianjus / Bohnencassoulet / Kartoffelstampf - 39 €
- Medaillon vom Milchkalb / Morcheln à la crème / Spargelgemüse / Kartoffelpüree - 46 €