

Vorspeisen

- Frühlingsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €
Milder Livarschinken / pochiertes Landhuhnei / Crème von jungen Calamaretti / wilder grüner Spargel - 23 €
Geschmortes Kalbsbäckchen / Octopus-Carpaccio / süße Erbsen - 24 €
Graved Lachs / Flammkuchen / Sicher Kaviar / Senfcrème - 25 €
Obsi Blue Garnele / Kokos-Limetten-Törtchen / Ananaschutney / rote Currycrème - 28 €
Terrine von der Gänsestopfleber / Rhabarber / Brioche - 29 €
Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Velouté vom Gartengemüse / pochiertes Landhuhnei - 16 €
Marseiller Bouillabaisse / Gartengemüse / Meeresfrüchte - 26 €

Zwischengang

- Spaghettini Setaro / Sardelle / wilder Fenchel / getrocknete Tomate - 16 €
Flüssige Parmesanravioli / Rahmspinat / Spitzmorcheln - 26 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 34 €
Rücken vom Fjord-Lachs / Bouillongemüse / Kartoffelschaum - 39 €

Fleisch

- Rinderfilet "Rossini" / Gänsestopfleber / Trüffeljus / süße Erbsen - 49 €
Nüsschen vom Deister Rehbock / Amarone-Jus / Selleriepürée / Rote Bete - 39 €