

## **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 €
- Medaillon vom europäischen Hummer / Kokos-Limetten-Törtchen / Ananaschutney / rote Currycrème - 28 €
- Terrine von der Gänsestopfleber / Rhabarber / Brioche - 29 €
- Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## **Suppen**

- Schaumsüppchen von Steinpilzen / Schinkenklößchen / Kräutersalat - 14 €
- 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 / provencalisches Gemüse - 34 €
- Rücken vom Atlantik-Seeteufel / Bouillongemüse / Kartoffelschaum - 45 €

## **Fleisch**

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