

## **Vorspeisen**

Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €

Gegrillte Wachtel / Leipziger Allerlei / grüne Soße - 21 €

Milder Livarschinken / pochiertes Landhuhn / Crème von jungen Calamaretti / wilder grüner Spargel - 23 €

Vitello Tonnato / Kalbsnuss / Big-Eye Thunfisch / Thunfischcrème - 26 €

Getauchte Jakobsmuschel / Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé - 27 €

Terrine von der Gänsestopfleber / Rhabarber / Brioche - 29 €

Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## **Suppen**

Schaumsüppchen von Steinpilzen / Schinkenklößchen / Kräutersalat - 14 €

Crème von weißen Cocobohnen / sautierter Calamar / Paprikacrème - 19 €

## **Zwischengang**

Linguine von Setaro / rote wilde Garnele / Arrabiata-Crème - 19 €

Taschenkrebs-Ravioli / weißer Pfirsich / Kimchi-Crème - 24 €

## **Fisch**

J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 34 €

Bretonische Scholle "Finkenwerder Art" / Gartengemüse / Pancettajus - 39 €

## **Fleisch**

Rinderfilet "Rossini" / Gänsestopfleber / Trüffeljus / süße Erbsen - 49 €

Nüsschen vom Deister Rehbock / Amarone-Jus / Selleriepürée / Rote Bete - 39 €