

## **Vorspeisen**

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

Gegrillte Wachtel / Leipziger Allerlei / grüne Soße - 21 €

Getrüffelter Anconaschinken / pochiertes Landhuhnei / Crème von jungen Calamaretti / wilder grüner Spargel - 23 €

Gelbschwanz-Makrele / Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé - 29 €

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

Geeiste Cavailon-Melone / Crevette rosé / Chilicrème - 26 €

Schu's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## **Suppen**

Schaumsüppchen vom Hummer / getrocknete Tomaten / Kräutersalat - 14 €

Geeiste Erdbeer-Melonen-Suppe / Basilikumeis / gegrillter Tintenfisch - 16 €

## **Zwischengang**

Linguine von Setaro / weiße Kalbsbolognese / Sommertrüffel - 26 €

Ochschwanzravioli / gebratener Spargel / Kimchi-Crème - 18 €

## **Fisch**

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

Kross gebratener Müritz-Zander / bunte Tomate / Wassermelone - 39 €

## **Fleisch**

Medaillon und geschmorte Rippe vom Milchkalb / süße Erbsen / feines Kartoffelpüree - 46 €

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