

Vorspeisen

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €
- Ziegen-Panna-Cotta / Fenchelflorentiner / Gurkensüppchen - 16 €
- Getrüffelter Büffelbrie / Selleriesalat / Pfirsich-Carpaccio - 19 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé - 27 €
- Vitello Tonnato / Kalbsnuss / weißer Thunfisch / Thunfischcrème - 26 €
- Geeiste Cavaillon-Melone / Obsiblu-Garnele / Chilicrème - 29 €
- Meusel's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Weißer Tomatencremesuppe / Quarknocken / Wildkräutersalat - 14 €
- Geeiste Erdbeer-Melonen-Suppe / Basilikumreis / gebackene Riesengarnele - 18 €

Zwischengang

- Ochsenchwanzravioli / Steinpilz-Sud / Selleriecrème - 26 €
- Feine Spaghettini / Trüffelnagel / Sommertrüffel aus dem Piemont - 29 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 34 €
- Medaillon vom weißen Heilbutt / bunte Tomate / Wassermelone - 36 €

Fleisch

- Medaillon vom Milchkalb / süße Erbsen / feines Kartoffelpüree - 34 €
- Rücken vom Deister Rehbock / Dry aged Rote Bete / Sellerie / Pfifferlinge - 42 €