

Vorspeisen

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €
- Ziegen-Panna-Cotta / Fenchelflorentiner / Gurkensüppchen - 16 €
- Sautierter Tintenfisch / griechische Joghurt-Crème / Olivenkonfitüre - 18 €
- Getauchte Jakobsmuschel / Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé - 27 €
- Schinken vom Thunfisch / Zucchini-Blüte / Zitronenjus - 27 €
- Geeiste Cavailon-Melone / Medaillon vom Hummer / Chilicrème - 29 €
- Meusel's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

Suppen

- Weißer Tomatencrèmesuppe / Quarknocken / Wildkräutersalat - 14 €
- Grüne Gazpacho / Büsumer Krabben / Schmorgurke - 16 €

Zwischengang

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

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provenalisches Gemüse - 34 €
- Kross gebratener Kabeljau / bunte Tomate / Gartengurke - 36 €

Fleisch

- Koteletts vom Bigorre Landschwein / Eigelb-Ravioli / Blattspinat - 36 €
- Nüsschen vom Deister Rehbock / Heidelbeerjus / zweierlei Sellerie / Dry aged Rote Bete - 39 €