

## **Vorspeisen**

- Sommersalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 11 €
- Ziegen-Panna-Cotta / Fenchelflorentiner / Gurkensüppchen - 16 €
- Gebackene Wildgarnele / griechische Joghurt-Crème / Olivenkonfitüre - 18 €
- Gelbflossenmakrele / Furikake / Seidentofu / süß-saure Consommé - 27 €
- Schinken vom Thunfisch / Zitronenjus / Sellerieblüte - 27 €
- Geeiste Cavailon-Melone / bretonischer Hummer / Chilicrème - 29 €
- Meusel's Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 32 €

## **Suppen**

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

## **Zwischengang**

- Flüssige Parmesanravioli / Rahmspinat / Parmesanchips - 18 €
- Feine Spaghettini / Trüffelnage / Sommertrüffel aus dem Piemont - 29 €

## **Fisch**

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provencalisches Gemüse - 34 €
- Kross gebratener Angel-Wolfsbarsch / Rotweinsauce / Rote Bete - 38 €

## **Fleisch**

- Zweierlei vom US Rind - Tournedo & Backe - / Karotten-Ingwer-Sud / bunte Dry Aged Karotte - 49 €
- Rücken vom Deister Rehbock / Heidelbeerjus / zweierlei Sellerie / Dry aged Rote Bete - 39 €