

Vorspeisen

- Herbstsalate bio-dynamisch / natives Olivenöl / alter Aceto - 13 €
- Focaccia / Portweinjus / Mozzarella / Parmaschinken / Parmesan - 19 €
- Gegrillte Riesengarnele / geschmorter Muskatkürbis / Orangensabayone - 27 €
- Gebratene Wachtel / Belugalinsen / Trüffelcreme - 25 €
- Pulpo / Quinoa / Passionsfrucht - 29 €
- Vorspeisenvariationen "Die Insel" - 29 €
- Sashimi vom Big-Eye und weißen Thunfisch / Wasabi / Ingwer / Sprossensalat - 24 €

Suppen

- Steinpilzschaumsüppchen / Brezenknödel / Wildkräutersalat - 14 €
- Marseiller Bouillabaisse / Meeresfrüchte / Aioli - 32 €

Zwischengang

- Ricotta-Spinat-Ravioli / Pfifferlinge / krosser Pancetta - 18 €
- Penne von Setaro / aglio olio / Bottarga / Thunfisch - 19 €
- Schwarzer Trüffel aus dem Piemont / Vacherin Mont d'Or / Stampfkartoffeln - 28 €

Fisch

- J.P.'s Fischteller / Zitronengrasschaum / provencales Gemüse - 34 €
- Gebratenes Filet Müritz-Zander / Pancettajus / Rahmsauerkraut / Kartoffelschaum - 39 €

Fleisch

- Medaillon vom Deister Rehbock / Pfifferlinge / Selleriepürée / Schokoladen-Piementojus - 46 €
- Rücken vom Husumer Deichlamm / Rosmarinbutter / Fenchel / Joghurt-Minz-Risotto - 49 €