

# Philosophie

"Die Philosophie von La Cuisine beruht auf einem Zusammenspiel von frischen regionalen Produkten und französischer Raffinesse. Um die beste Qualität zu garantieren, habe ich mich auf eine kleine Auswahl exklusiver Gerichte fokussiert.

Mein persönliches Anstreben ist ein kulinarisches Erlebnis für meine Gäste zu schaffen."

Ihr Marlon Rademacher

## GOURMET MENÜ Für Zwei

### AMUSE-GUEULE

#### HIRAMASA KINGFISH

Datteltomate | Basilikum | Forellenkaviar

#### TORTELLINI

Sellerie | Trüffel | Parmesanschaum

#### RINDERFILET

Spinat | Pastinake | Trüffel | Nussbutterhollandaise

#### SNICKERS "La Cuisine"

Erdnuss | weiße Schokolade | Salz-Karamell Eis

### PETIT FOUR

4-GANG: 75 € pro Person

## Champagne

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER: 89 | 109 €

CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE: 79 €

CHAMPAGNE DE MARGERIE: 69 €

## Weinbegleitung

7 WEINGLÄSER (0,1l): 40 €

6 WEINGLÄSER (0,1l): 35 €

5 WEINGLÄSER (0,1l): 30 €



## MENÜ LA CUISINE

### AMUSE-GUEULE

#### AUSTER GILLARDEAU No. 2

Kefir | Petersilienemulsion | Birne

#### TOPINAMBUR<sup>3</sup>

Brunnenkresse | Senfsaat

#### ROCHEN IN GEBRÄUNTER BUTTER GEBRATEN

Zitrone von der Amalfiküste | Kapern

#### STEINBUTT

Artischocke | getrocknete Tomate | Portulak

#### ZITRONE "La Cuisine"

Mandel | Atsina

#### MAISPOULARDE

confierte Kartoffeln | Lauch | Trüffel-Madeira-Jus

#### AFTER EIGHT "La Cuisine"

Minzsorbet | Zartbitterschokolade

### PETIT FOUR

7-GANG: 90 €

6-GANG: 80 € OHNE ROCHEN

5-GANG: 70 € OHNE ROCHEN & ZITRONE

Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%