

# Philosophie

*"Die Philosophie von La Cuisine beruht auf einem Zusammenspiel von modernen Crossover-Elementen 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

*la Cuisine*  
RADEMACHER

## MENU LA CUISINE

MARLONS TRÜFFELSANDWICH HERBST EDITION  
Brioche | Kürbis | Burgundertrüffel

BURRATA 17  
Tatar von der Zebratomate | Crôuton | Olive | Basilikum

CEVICHE VON DER WILDFANG SEEZUNGE 24  
rote Beete | Hummus | Ghoo Cress

SELLERIE MILLE-FEUILLE 18  
Granny Smith | Champagner Beurre Blanc | Imperial Kaviar (+15)

BLAUFLOSSEN THUNFISCH 36  
Avocado | Sesam | Yuzu Emulsion

JOHN STONE RINDERFILET DRY AGED 46  
grüne Kräuter | Roscoff Zwiebeln

EXOTISCHE FRÜCHTE 14  
Pistazie | weiße Valrhona Schokolade

MARLONS CRÈME BRÛLÉE

GRAND MENU: 115

PETIT MENU: 98

(OHNE CEVICHE)

Bitte sprechen Sie uns auf unsere vegetarische Menükarte an.

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

Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.