

# 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

## VEGETARISCHES MENÜ

MARLONS TRÜFFELSANDWICH HERBST EDITION  
Brioche | Kürbis | Burgundertrüffel

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

HUMMUS 15  
rote Beete | Ghoo Cress | Papadam

SELLERIE MILLE-FEUILLE 18  
Granny Smith | Champagner Beurre Blanc

GEGRILLTE AVOCADO 20  
Sesam | Yuzu Emulsion

WILDKRÄUTER RISOTTO 26  
grüne Kräuter | Brokkoli | Roscoff Zwiebeln

EXOTISCHE FRÜCHTE 14  
Pistazie | weiße Valrhona Schokolade

MARLONS CRÈME BRÛLÉE

GRAND MENU: 85

Ein veganes Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.  
Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.  
Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.