

# 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

## MENÜ LA CUISINE

### MARLONS TRÜFFELSANDWICH

Brioche | Marone | Balsamico | 24 Monate gereifter Parmesan

### BURRATA

Mango | Basilikum | Raddicchio

### BLUEFIN-THUNFISCH

Avocado | Umami Sud | Rettich

### SELLERIE MILLE-FEUILLE

Parmesan Emulsion | Schnittlauchöl | *Kaviar (+15)*

### SKREI AUS ISLAND

Gemüse Matignon | Beurre Blanc | *weißer Trüffel (+35)*

### PERLHUHN LABEL ROUGE

Pastinake | Wirsing | Trüffel-Madeira Jus

### TARTE AU CITRON

Mascarpone | Mandel | Baiser

### MARLONS MADELEINES

Earl Grey Tea | Bergamotte

GRAND MENU: 115

PETIT MENU: 98

(OHNE THUNFISCH)

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%.