

# 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

GEEISTE GAZPACHO

BRIOCHE  
Tomate | Balsamico

SELLERIE 15  
Avocado | Sauce Cocktail | gegrillte Limette

AGNOLOTTI 28  
Artischocke | Rucola | Parmesan Emulsion | Trüffel

GESCHMORTE AUBERGINE 25  
Rotweinzwiebel | Tomatenvinaigrette | Basilikumöl

PIFFERLING-RISOTTO 35  
Erbse | Minze | Salatherzen

FAISSELLE 17  
Medjool Dattel | Zitronenschalenpüree | Arganöl

ERDBEERE 17  
Veilchenaromen | Milch Chip

MARLONS MADELEINES

GRAND MENU: 110

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%.