

# 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

## VEGETARISCHES MENÜ

AMUSE GUEULE

### AVOCADOTATAR

Kräuteremulsion | Crème fraîche | Kartoffelstroh

### RAVIOLI

Spinat | Beurre Rouge

### SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Trüffel | Beurre Blanc | Parmigiano Reggiano

### ARTISCHOCKEN

Risotto | Wildkräuter

### GEGRILLTE ZUCCHINI

Roma-Tomate | Aubergine | Pinienkerne

### FAISSELLE

Medjool Dattel | Minzsorbet | Arganöl

### GRANNY SMITH

Himbeere | Baiser | Grapefruitemulsion

### MARLONS MADELEINES

Schwarzer Tee | Lychee | Miso

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%.