

# 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

## MARLONS GRUSS AUS DER KÜCHE

### TATAR VON ROTER BEETE

Crème fraîche | Kartoffelstroh | Schnittlauch

### GEGRILLTE LIMETTE

Curry-Aromen | Sellerie | Ghoa-Cress | Finger Limes

### TRÜFFELFLAMMKUCHEN

## VEGETARISCHES MENÜ

### MOSAIQUE DE POIREAU

Vichyssoise | Ingwer-Trüffel-Gremolata | Kerbel

### FREGOLA SARDA

Mandel | Brokkoli | Tomatenlack | Piment d'Espelette | Estragon

### SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Waldpilze | Vin Jaune | Parmigiano

### BIO ONSEN-EI

Blattspinat | Miso | Beurre Rouge |  
Champagner Beurre Blanc | Wildkräuter

### COUSSIN DE POIS CHICHES

Ajout d'Épices | Artischocke | Bohne | Balsamico-Vinaigrette

### FAISSELLE "AGADIR"

Medjool-Dattel | Filo | Arganöl | Zitronenschalenpüree | Minze | Zimt

### FRUITS TROPICAUX

Passionsfrucht | Mango | Holunderblüte | Atsina | Vanillesalz | Pekannuss

## FEINE PÂTISSERIE

GRAND MENU: 115

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%.