

# 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

## LES SAVEURS DE LA MER

TASCHENKREBSTATAR AUS DER KELTISCHEN SEE  
Curry-Aromen | gegrillte Limette | Ghoa-Cress | Finger Limes

AUSTER AUS DER NORMANDIE  
Apfel | Kaiserschote | Himbeer-Haselnuss Vinaigrette

COQUILLE SAINT-JACQUES  
Vichyssoise | Ingwer-Trüffel-Gremolata | Kerbel | Oxtail

## MENU LA CUISINE

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"  
Waldpilze | Vin Jaune | Parmigiano

LANGOUSTINE ROYALE  
Fregola Sarda | wilder Brokkoli | Ras el Hanout | Langoustino-Bisque

WILDFANG SKREI AUS ISLAND  
Blattspinat | Miso | Beurre Rouge |  
Champagner Beurre Blanc | Wildkräuter

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

KIR ROYAL AROMEN  
rote Früchte | Holunderblütenschaum

TEXTUREN DER VALRHONA GRAND CRÛ  
Passionsfrucht | Kaffee | Vanillesalz | Pekannuss | Atsina

## FEINE PÂTISSERIE

GRAND MENU: 145

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%.