

# 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 DU PRINTEMPS

### BURRATA "2019"

bunte Tomaten | Basilikum | Pistazienöl

### INVOLTINI VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

geeister Rhabarber | Holunderblüte | Meerrettich

### BLAUER HUMMER

Gurke | Shiso | Ponzu

## EN SUPPLÈMENT (+60)

### JOSELITO IBÉRICO JAMÓN GRAN RESERVA DE BELLOTA

Tomaten Salsa | gerösteter Brioche

## MENU LA CUISINE

### SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Trüffel | Vin Jaune | Parmigiano

wahlweise

### SPITZKOHL

Dukkah | Pistazien-Sabayon

### CARABINIERO

Arroz Bomba | Spargel | Estragon | Bisque

### ST. PIERRE AUS FRANKREICH

Beluga Linsen | Birne | Wildkräuter | Piment d'Espelette

### SALZWIESEN LAMM ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Spinat | Artischocke | Aubergine | Sauce Vierge

wahlweise SHORT RIB VOM PREMIUM RIND (+10)

### ERDBEER & VEILCHEN "2023"

### ERDNUSS

Yuzu | Salzkaramell | Ingwer

### FEINE PÂTISSERIE

MENU: 155

WEINBEGLEITUNG: 85

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%.