

# 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 L'HIVER

### BEETE

Schnittlauch | Crème fraîche

### GESCHMORTER LAUCH

Kerbel | Trüffel

### ERBSE

Süßholz | Perlzwiebel

### WALDORFSALAT

Staudensellerie | Dill | Buttermilch

### RISOTTO

Trüffel | Marone | Cognac Sauce

### COUSCOUS

Spinat | Aubergine | Steinpilze | Beurre Rouge

### POLENTA

Topinambur | Preiselbeere

### GRANNY SMITH & GRAPEFRUIT

### ERDNUSS "LA CUISINE"

Kakaobohnen Eis | Pedro Ximénez

### FEINE PÂTISSERIE

MENU: 120

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 25

WEINBEGLEITUNG: 85

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%.