

## 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

## EN SUPPLÈMENT

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018" (+30)  
Trüffel | Waldpilze | Vin Jaune

MENU: 175

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 28

WEINBEGLEITUNG: 95 | ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG: 75

Ein vegetatisches 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 19%.

## LES SAVEURS DU PRINTEMPS

N25 SCHRENCKII KAVIAR

Wagyu | Crème fraîche

GELBSCHWANZMAKRELE

Rhabarber | Meerrettich | Limone

RIS DE VEAU

Bärlauch | Marcona Mandel | Madeira

GILLARDEAU AUSTER "WALDORF"

Granny Smith | Staudensellerie | Petersilie

BALFEGO THUNFISCH

weißer Spargel | Sauce Vierge | Estragon

CARABINERO

Erbse | Süßholz | Bisque

BRETONISCHE SEEZUNGE

Spargel aus Pertuis | Spitzmorchel | Rucola

RINDERFILET AUS DEM BASKENLAND

Artischocke | Spinat | Salpicón

KIR ROYAL

Cassis | Holunderblüte | Citrus

VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum | Pedro Ximénez

## FEINE PÂTISSERIE