

## 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

MENU: 149

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 28

WEINBEGLEITUNG: 95 | ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG: 75

Bitte melden Sie das vegetarische Menü per Vorbestellung bei der Reservierung an.

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 DE L'ÉTÉ

### ROTE BEETE

Fingerlime | Crème fraîche

### AVOCADO

Rhabarber | Meerrettich | Zitrone

### BLUMENKOHL

Waldmeister | Madeira | australischer Wintertrüffel

### GESCHMORTER LAUCH

Vichysoisse | Trüffel-Ingwer-Gremolata

### SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

### ONSEN-EI

Erbse | Pfifferlinge

### AUBERGINE

Gemüse aus dem Süden

### SPARGEL

Risotto | Morchel | Wildkräuter

### KIR ROYAL

Cassis | Holunderblüte

### VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum

## FEINE PÂTISSERIE