

## 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: 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 DE L'ÉTÉ

### N25 SCHRENCKII KAVIAR

Wagyu | Crème fraîche

### GELBSCHWANZMAKRELE

Rhabarber | Meerrettich | Limone

### RIS DE VEAU

Waldmeister | Madeira | australischer Wintertrüffel

### COQUILLE SAINT-JACQUES

Vichysoise | Trüffel-Ingwer-Gremolata | Oxtail

### SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

### CARABINERO

Erbse | Pfifferlinge | Bisque

### BAR DE LIGNE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Gemüse aus dem Süden

### REHRÜCKEN

Kirsche | Pistazie | Pedro Ximénez

### KIR ROYAL

Cassis | Holunderblüte | Citrus

### VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum

## FEINE PÂTISSERIE