

## 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%.



## L'ÉTÉ

### ROTE BEETE

Fingerlime | Crème fraîche

### AVOCADO

Fenchel | Limone | Kurkuma

### BLUMENKOHL

Waldmeister | Madeira | australischer Wintertrüffel

### GESCHMORTER LAUCH

Vichysoisse | Trüffel-Ingwer-Gremolata

### SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

### SAVEURS DU JARDIN

### AUBERGINE

Gemüse aus dem Süden

### RISOTTO

Pfifferling | Erbse | Pistazie

### KIR ROYAL "LA CUISINE"

### VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum

## FEINE PÂTISSERIE