



## 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

### SIGNATURE AMUSE-BOUCHE

#### TATAR VON DER KAROTTE

Schalotten Crème fraîche | Pom. Paille | Schnittlauchemulsion

#### SELLERIE-TRÜFFEL MILLE-FEUILLE "2018"

#### KOHLRABI

Alba Trüffel | Aufguss von gerösteter Haselnuss und Kohlrabi

#### GEGRILLTER BROKKOLI

Aubergine | Medjool-Dattel | Pistazien

#### HOLUNDERBLÜTENSCHAUM

Pomelo | Sauerampfersorbet

#### VEILCHENEIS

Marcona-Mandel | Williamsbirne

### FEINE PÂTISSERIE

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%.