

# 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 vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.

Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie einzelne Gänge aus persönlichen Gründen ersetzen möchten.

Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.

## SIGNATURE AMUSE-BOUCHE

### TATAR VOM WIPPERFÜRTHER WAGYU

Osietra Kaviar | Schalotten Crème fraîche | Pom. Paille | Oxtail

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

Alba Trüffel (+65)

Add On

### CARABINERO (+48)

Bohnen Salpicón | Yuzu-Pastis-Sud | Carabinero-Bisque

### SKREI

Alba Trüffel | Aufguss von gerösteter Haselnuss und Kohlrabi

### SALZWIESENLAMM ORIENTAL

Wilder Brokkoli | Medjool-Dattel | Pistazien | Kardamom-Jus

wahlweise

### ROULADE VOM WIPPERFÜRTHER WAGYU (+35)

Ingwer-Wirsing | Maronen Mousseline | Périgord Trüffel

### HOLUNDERBLÜTENSCHAUM

Pomelo | Sauerampfersorbet

### VEILCHENEIS

Marcona-Mandel | Williamsbirne

## FEINE PÂTISSERIE