

## 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%.

SIGNATURE APÉRO



AMUSE

HOMMAGE AN THAILAND

Gurkensorbet | Pomelo-Salat | spicy Gazpacho

AVOCADO

geeister Rhabarber | Meerrettich | Yuzu

BIO ONSEN-EI

Périgord Trüffel | Vichyssoise | Nussbutter Schaum | Spinat

FREGOLA SARDA

Weisser Spargel | Spitzmorchel | Bärlauchschaum | Sauce Albufera

GRÜNER SPARGEL AUS PERTUIS

Aubergine | Medjool-Dattel | Pistazien | Panisse

SAUERAMPFERSORBET

Wald-Erdbeeren | Holunderblütenschaum

CARAÏBE SCHOKOLADE

Bananen-Sherry Sorbet | Flugananas | exotischer Aufguss | Vanille

FEINE PÂTISSERIE