

# 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 | PRESTIGE WEINBEGLEITUNG: 165 | 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 APÉRO

### AMUSE

#### GAMBERO ROSSO

Tomatenessenz | Gurke | Osietra Kaviar

#### FJORD-FORELLE

Nussbutterschaum | Spinat | Pinienkerne | Kyōto Lauchöl

#### CARABINERO AUS PORTUGAL (+48) *Add On*

Flugananas | Macadamia | Curry-Kaffir-Limetten-Schaum

#### BRETONISCHER STEINBUTT

Erbse | Pfifferlinge | Bärlauchschaum

#### BRISKET VOM WAGYU

Artischocke | Aubergine | australischer Wintertrüffel

### *wahlweise*

#### WAGYU FILET AUS MIYAZAKI (+45)

#### VEILCHENEIS

Wald-Erdbeeren

#### GUANAJA SCHOKOLADE

Himbeer Sorbet | Pistazie | Hibiskus-Vanille Aufguss

### FEINE PÂTISSERIE