

## 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

5-GANG MENU: 85

4-GANG MENU: 70

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 28

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%.

## Lunch Menu

### SIGNATURE AMUSE-BOUCHE

#### FJORDFORELLE

Granny Smith | Forellenkaviar | Grüne Gazpacho

#### RINDERCONSOMMÉ

Wagyu Ravioli | Spitzkohl | Kyōto Lauchöl

#### JAKOBSMUSCHEL (+35) *Add On*

#### KONFIERTER KABELJAU

Chorizo | Schwarzer Knoblauch | Paprika Beurre Blanc

*wahlweise*

#### SALZWIESENLAMM

Cassoulette von bunten Bohnen | Bohnenkrautschaum

*wahlweise*

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

#### SORBET VON DER HIMBEERE

Whisky-Sabayon | Ivoire Schokolade

#### FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE (+28)

Exklusive Auswahl vom Affineur Waltmann

FEINE PÂTISSERIE