

Philosophie

"Die Philosophie von La Cuisine beruht auf einem Zusammenspiel von frischen regionalen Produkten 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

Champagne

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER: 98 | 115 €
CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE: 79 €
CHAMPAGNE DE MARGERIE: 69 €

Weinbegleitung

7 WEINGLÄSER (0,1l): 40 €
6 WEINGLÄSER (0,1l): 35 €
5 WEINGLÄSER (0,1l): 30 €

la Cuisine
RADEMACHER

MENÜ LA CUISINE

AMUSE-GUEULE

GAZPACHO 13€
rote Früchte | Lardo di Colonnata | Pfeffer

LACHS LABEL ROUGE 18€
Sauce Choron | Maxim-Kartoffel | Gemüse Matignon

KANADISCHER HUMMER 25€
Olivenöl Sabayon | Orangenpüree
gerösteter Blumenkohl | Buchweizen Crêpe

ARTISCHOCKEN RAVIOLI 18€ | HG 25€
Rucola | 36 Monate gereifter Parmesan | Trüffel

DORADE ROYALE AUS CÁDIZ 32€
Avocado | Piment d'Espelette | Arroz Bomba
Amalfizitrone | Salatherzen

FILET VOM SILVER FERN FARMS WEIDERIND 35€
Sellerie-Mousseline | Granny-Smith | getrüffelte Gremolata

TROPISCHE FRÜCHTE 13€
Ananas | Maracuja | Kokosnuss | Mango

EISCAFÉ "La Cuisine" 13€
Tahiti-Vanille | Kakaobruch

PETIT FOUR

8-GANG: 100 €

6-GANG: 80 € OHNE HUMMER & TROPISCHE FRÜCHTE

5-GANG: 70 € OHNE LACHS LABEL ROUGE & HUMMER & TROPISCHE FRÜCHTE

Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 5% ab 01.07.2020