

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

À LA CARTE SPÉCIAL

BOUILLABAISSE 43€

kanadischer Hummer | Coquilles St. Jaques | Bar de Ligne | Herzmuscheln | Sauce Rouille | Pesto aus confierten Roma-Tomaten | Röstbrot

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

TATAR VOM HOLSTEIN-RIND 17€

asiatische Aromen | Passe Pierre | Buchenpilze

NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE 24€

Avocado | Wassermelone | süß-saure Rübchen

TOPINAMBUR HOCH 3 16€

Almrauch-Aromen | Seidentofu | Umeboshi-Shiso Emulsion

COQUILLES SAINT JAKUES 24€

Fregola Sarda | Trüffel | Pfälzer Karotte | Sauce Coraline

BAR DE LIGNE 35€

Kokotxa-Sauce | Salzzitrone | Herzmuschel | Mini-Tintenfisch

TIROLER MILCHKALBSRÜCKEN 36€

Aubergine | Ajout d'Épices | Roscoff-Zwiebeln aus der Bretagne

ALOE VERA 11€

Guave | Grapefruit

GIOTTO "La Cuisine" 15€

Karamell | Haselnüsse aus dem Piemont | Amalfizitrone | Blattgold

PETIT FOUR

8-GANG: 100 €

6-GANG: 80 € OHNE KÖNIGSKRABBE & GIOTTO "La Cuisine"

5-GANG: 70 € OHNE KÖNIGSKRABBE & COQUILLE ST. JAKUES & GIOTTO "La Cuisine"

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