

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 | Miesmuscheln | Dorade Royale | Seeteufel | Sauce Rouille | Pommes de terre | 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): 45 €
6 WEINGLÄSER (0,1l): 40 €
5 WEINGLÄSER (0,1l): 35 €

la Cuisine
RADEMACHER

MENÜ LA CUISINE

AMUSE-GUEULE

FLUSSKREBSE 21€

Shisoblätter | Zitrus-Marinade | Blumenkohl | Imperial Kaviar

CARPACCIO VON DER DORADE ROYALE 19€

Piment d'Espelette | Finger Limes | Dill

SELLERIE MILLE-FEUILLE 16€

Parmesan | Kaffee | Heu-Aromen

RIS DE VEAU 26€

Pommes de terre | Senfkörner | Cornichon-Emulsion

DUETT VON SEETEUFEL UND HUMMER 38€

Pancetta | Kürbis | Tellicherry-Pfeffer

RINDERFILET À LA ROYALE 40€

Foie Gras | Steinchampignon | Herbsttrüffel | Kartoffelwaffeln

ZITRONEN BISCUIT 13€

Meringue | geeister Tequila

BUDDHA "La Cuisine" 15€

Thai-Ingwer Sorbet | Cassis | Rambutan | weiße Schokolade

PETIT FOUR

8-GANG: 100 €

6-GANG: 80 € OHNE CARPACCIO & BUDDHA "La Cuisine"

5-GANG: 70 € OHNE CARPACCIO & RIS DE VEAU & BUDDHA "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