

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

la Cuisine
RADEMACHER

MENU LA CUISINE

GELIERTE TOMATENESSENZ

Dill | Gurke | Avocadoschaum

GRÜNER GARTEN "LA CUISINE" 17

Shiso | Fingerlimes | Legumes Vertes

COQUILLE ST. JAQUES 32

australischer Wintertrüffel | Babyspinat | Champagner Beurre Blanc

LOUP DE MER 47

Arroz Bomba | Meeresfrüchte | Fenchel | Bouillabaisse Sud

COTELETTE DE VEAU VON DER PETER'S FARM 44

Waldpilze | Portweinjus | Bouquet d'herbes | Pomme de terre

FAISSELLE 13

Medjool Dattel | Arganöl | Zitronencreme

L'AMOUR 14

Cassis | Veilchen | Ivoire Schokolade

MARLONS CRÈME BRÛLÉE

GRAND MENU: 115

PETIT MENU: 98

(OHNE COQUILLE ST. JAQUES)

Bitte sprechen Sie uns auf unsere vegetarische Menükarte an.

Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.