

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

VEGETARISCHES MENÜ

GELIERTE TOMATENESSENZ

Dill | Gurke | Avocadoschaum

GRÜNER GARTEN "LA CUISINE" 17

Shiso | Fingerlimes | Legumes Verdes

BIO ONSEN-EI 15

australischer Wintertrüffel | Babyspinat | Kartoffelstroh |
Champagner Beurre Blanc

TORTELLINI 25

Artischocke | Rauke | Parmesan

WALDPILZ RISOTTO 26

Pfifferlinge | Wirsing

FAISSELLE 13

Medjool Dattel | Arganöl | Zitronencreme

L'AMOUR 14

Cassis | Veilchen | Ivoire Schokolade

MARLONS CRÈME BRÛLÉE

GRAND MENU: 75

Ein veganes Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.
Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7%.