

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

MARLONS TRÜFFELSANDWICH WINTEREDITION
Brioche | Marone | 24 Monate gereifter Parmesan

TSARSKAYA AUSTER N° 2
Champagner Schnee | gepuffter Buchweizen | Lucky Sorrel Cress

JOHN STONE RINDERTATAR
Granny Smith | grüne Kräuter | Kartoffelstroh | Kaviar (+15)

BURRATA
Mango-Limetten Chutney | Radicchio Trevisano | Basilikum

WINTERKABELJAU AUS ISLAND
Gemüse Matignon | Champagner Beurre Blanc | weißer Trüffel (+35)

PERLUHN LABEL ROUGE
gerösteter Rosenkohl | Brombeere | Madeira Jus

MANDARINE
Valrhona Schokolade | Lorbeer

MARLONS MADELEINES

GRAND MENU: 115

PETIT MENU: 98

(OHNE AUSTER)

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%.