

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

MARLONS TRÜFFELSANDWICH WINTEREDITION
Brioche | Marone | 24 Monate gereifter Parmesan

AVOCADO TATAR
Granny Smith | grüne Kräuter | Kartoffelstroh

BURRATA
Mango-Limetten Chutney | Radicchio Trevisano | Basilikum

GEMÜSE MATIGNON
Friséesalat | Champagner Beurre Blanc | *weißer Trüffel* (+35)

TRÜFFELRISOTTO
gerösteter Rosenkohl | Brombeere | Madeira Jus

MANDARINE
Valrhona Schokolade | Lorbeer

MARLONS MADELEINES

PETIT MENU: 80

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%.