

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

Brioche | Marone | Balsamico | 24 Monate gereifter Parmesan

BURRATA

Mango | Basilikum | Radicchio

GEGRILLTE AVOCADO

Umami Sud | Rettich

SELLERIE MILLE-FEUILLE

Parmesan Emulsion | Schnittlauchöl

GEMÜSE MATIGNON

Winter Salat | Beurre Blanc | weißer Trüffel (+35)

TRÜFFELRISOTTO

Pastinake | Wirsing

TARTE AU CITRON

Mascarpone | Mandel | Baiser

MARLONS MADELEINES

Earl Grey Tea | Bergamotte

GRAND MENU: 90

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%.