

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

MENÜ LA CUISINE

ERDBEERGAZPACHO

Jamón | Brioche | Tomate

CANAPÉ

Txogitxu Rindertatar | Kirsche | Meerrettich

TASCHENKREBS AUS DER KELTISCHEN SEE

parfümiert mit Curry Aromen | Koriander | *Kaviar (+15)*

LANGOUSTINE

Ravioli | Krustentierschaum | Wildkräuter

ROUGET AUS DER BRETAGNE

Taggiasche-Olive | Basilikum | Artischocke

POULARDE DE LA COUR D'ARMOISE

grüner Spargel aus Pertuis | Morchel | Vin Jaune | *Trüffel (+10)*

NITRO MOJITO

Limetten-Minz Sorbet | Cantaloupe-Melone

TARTE TATIN

Milch & Honig | Valrhona Schokolade

MARLONS MARSHMALLOW

GRAND MENU: 130

PETIT MENU: 115

(OHNE LANGOUSTINE)

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%.