

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

ERDBEERGAZPACHO

Brioche | Tomate

CANAPÉ

rote Beete | Kirsche | Meerrettich

SELLERIE

parfümiert mit Curry Aromen | Koriander | gegrillte Limette

RAVIOLI

Spinat | Beurre Blanc | Wildkräuter

KICHERERBSENSCHNITTE

Taggiasche-Olive | Basilikum | Artischocke

TRÜFFELRISOTTO

grüner Spargel aus Pertuis | Morchel | Vin Jaune

NITRO MOJITO

Limetten-Minz Sorbet | Cantaloupe-Melone

TARTE TATIN

Milch & Honig | Valrhona Schokolade

MARLONS MARSHMALLOW

GRAND MENU: 110

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%.