

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

GEEISTE GAZPACHO

JAMÓN
Brioche | Tomate

TASCHENKREBS AUS DER KELITISCHEN SEE
Avocado | Sauce Cocktail | gegrillte Limette

AGNOLOTTI
Artischocke | Rucola | Parmesan Emulsion | Trüffel

BALFEGO THUNFISCH AUS BARCELONA
Rotweinzwiebel | Tomatenvinaigrette | Basilikumöl | Kaviar (+15)

CÔTELETTE DE VEAU
Pfifferlinge | Erbse | Minze | Salatherzen

FAISSELLE
Medjool Dattel | Zitronenschalenpüree | Arganöl

ERDBEERE
Veilchenaromen | Milch Chip

MARLONS MADELEINES

GRAND MENU: 130
PETIT MENU: 115
(OHNE AGNOLOTTI)

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%.