

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

AMUSE GUEULE

TATAR VOM SIMMENTHALER RIND

Kräuteremulsion | Crème fraîche | Kartoffelstroh | Kaviar (+15)

RAVIOLI

Blauer Hummer | Langoustino | Krustentierschaum

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Trüffel | Beurre Blanc | Parmigiano Reggiano

LOUP DE MER

Spinat | Piment d'Espelette | Beurre Rouge

JACK'S CREEK BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Roma-Tomate | Aubergine | Zucchini | Pinienkerne

FAISSELLE

Medjool Dattel | Minzsorbet | Arganöl

GRANNY SMITH

Himbeere | Baiser | Grapefruitemulsion

MARLONS MADELEINES

Schwarzer Tee | Lychee | Miso

GRAND MENU: 140

PETIT MENU: 125

(OHNE RAVIOLI)

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%.