

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

AMUSE GUEULE

AVOCADOTATAR

Kräuteremulsion | Crème fraîche | Kartoffelstroh

RAVIOLI

Spinat | Beurre Rouge

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Trüffel | Beurre Blanc | Parmigiano Reggiano

ARTISCHOCKEN

Risotto | Wildkräuter

GEGRILLTE ZUCCHINI

Roma-Tomate | Aubergine | Pinienkerne

GRANNY SMITH

Himbeere | Baiser | Grapefruitemulsion

SALZKARAMELL

Ivoire | Erdnuss | Atsina

MARLONS MADELEINES

Schwarzer Tee | Lychee | Miso

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%.