

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

BALFEGO THUNFISCH

Oxtail | Gemüse Salpicón | Crème fraîche | Kartoffelstroh | Kaviar (+15)

COQUILLE SAINT-JACQUES

Fregola Sarda | Ingwer-Schnittlauch-Gremolata | Sauce Coraline

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Waldpilze | Vin Jaune | Parmigiano

WILDFANG KABELJAU AUS ISLAND

Blattspinat | Beurre Rouge | Miso | Alba-Trüffel (+30)

SHORT RIB

Marone | Schwarzer Trüffel | Blumenkohl | Sauerbratensauce

RAFRAÎCHISSEMENT

TEXTUREN DER VALRHONA GRAND CRÛ

Kaffee | Salz-Karamell | Vanille

FEINE PÂTISSERIE

GRAND MENU: 140

PETIT MENU: 125

(ohne COQUILLE SAINT-JACQUES)

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%.