

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 LA CUISINE

AMUSE GUEULE

AVOCADO

Gemüse Salpicón | Crème fraîche | Kartoffelstroh

ARTISCHOCKE

Fregola Sarda | Ingwer-Schnittlauch-Gremolata

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Waldpilze | Vin Jaune | Parmigiano

AUBERGINE

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

TORTELLINI

Marone | Schwarzer Trüffel | Blumenkohl

RAFRAÎCHISSEMENT

TEXTUREN DER VALRHONA GRAND CRÛ

Kaffee | Salz-Karamell | Vanille

FEINE PÂTISSERIE

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%.