

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

MARLONS GRUSS AUS DER KÜCHE

RINDERTATAR VOM TXOGITXU BEEF
Crème fraîche | Kartoffelstroh | Schnittlauch | Kaviar (+10)

TASCHENKREBSTATAR AUS DER KELTISCHEN SEE
Curry-Aromen | gegrillte Limette | Ghoa-Cress | Finger Limes

TRÜFFELFLAMMKUCHEN

MENÜ LA CUISINE

COQUILLE SAINT-JACQUES
Vichyssoise | Ingwer-Trüffel-Gremolata | Kerbel | Oxtail

LANGOUSTINE ROYALE
Fregola Sarda | Tomatenlack | Piment d'Espelette |
Langoustino-Bisque | Croquette | Estragon | Sauce Rouille

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"
Waldpilze | Vin Jaune | Parmigiano

WILDFANG SKREI AUS ISLAND
Blattspinat | Miso | Beurre Rouge |
Champagner Beurre Blanc | Wildkräuter

CÔTELETTE DE VEAU
Ajout d'Épices | Artischocke | Bohne | Balsamico-Vinaigrette

FAISSELLE "AGADIR"
Medjool-Dattel | Filo | Arganöl | Zitronenschalenpüree | Minze | Zimt

FRUITS TROPICAUX
Passionsfrucht | Mango | Holunderblüte | Atsina | Vanillesalz | Pekannuss

FEINE PÂTISSERIE

GRAND MENU: 145

PETIT MENU: 130

(ohne LANGOUSTINE ROYALE)

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%.