

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

LES SAVEURS DU PRINTEMPS

BURRATA "2019"

bunte Tomaten | Basilikum | Pistazienöl

GEEISTER RHABARBER

Holunderblüte | Meerrettich

TOMATENESSENZ

Gurke | Ponzu | Shiso

VEGETARISCHES MENÜ

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

Trüffel | Vin Jaune | Parmigiano

wahlweise

SPITZKOHL

Dukkah | Pistazien-Sabayon

SPARGEL

Arroz Bomba | Estragon | Bisque

WILDER BROKKOLI

Beluga Linsen | Wildkräuter | Piment d'Espelette

MISO-AUBERGINE

Spinat | Artischocke | Sauce Vierge

ERDBEER & VEILCHEN "2023"

Veilcheneis | getrocknete Milch

ERDNUSS

Yuzu | Salzkaramell | Ingwer

FEINE PÂTISSERIE

MENU: 120

WEINBEGLEITUNG: 85

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%.