

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 DE L'HIVER

RINDERTATAR

Beete | Crème fraîche

THUNFISCH

Kaviar | Oxtail

INVOLTINI VOM HAMACHI

Staudensellerie | Kürbiskernöl | Buttermilch

BRETONISCHER HUMMER

Süßholz | Erbse

JACOBSMUSCHEL

Trüffel | Marone | Cognac Sauce

ROTBARBE

Spinat | Aubergine | Beurre Rouge

CHALLANS ENTE

Pastinake | Preiselbeere

GRANNY SMITH & GRAPEFRUIT

ERDNUSS "LA CUISINE"

Kakaobohne | Pedro Ximénez

FEINE PÂTISSERIE

MENU: 155

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 25

WEINBEGLEITUNG: 85

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%.