

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

EN SUPPLÈMENT

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018" (+30)
Trüffel | Waldpilze | Vin Jaune

MENU: 149

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 28

WEINBEGLEITUNG: 95 | ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG: 75

Bitte melden Sie das vegetarische Menü per Vorbestellung bei der Reservierung an.

Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.

LES SAVEURS DU PRINTEMPS



FINGERLIMETTE

Rote Bete | Crème fraîche

AVOCADO

Rhabarber | Meerrettich | Zitrone

BLUMENKOHL

Bärlauch | Marcona Mandel | Madeira

WALDORFSALAT

Granny Smith | Petersilie | Walnuss

WEISSER SPARGEL

Sauce Vierge | Estragon

ONSEN-EI

Erbse | Süßholz

RISOTTO

Spargel aus Pertuis | Spitzmorchel | Rucola

AUBERGINE

Salpicón | Artischocke | Spinat

KIR ROYAL

Cassis | Holunderblüte

VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum | Pedro Ximénez

FEINE PÂTISSERIE