

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

MENU: 175

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 28

WEINBEGLEITUNG: 95 | ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG: 75

Ein vegetatisches 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 19%.

LES SAVEURS DE L'ÉTÉ

N25 SCHRENCKII KAVIAR

Wagyu | Crème fraîche

GELBSCHWANZMAKRELE

Rhabarber | Meerrettich | Limone

RIS DE VEAU

Bärlauch | Marcona Mandel | Madeira

COQUILLE SAINT-JACQUES

Vichysoise | Trüffel-Ingwer-Gremolata | Oxtail

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

CARABINERO

Erbse | Süßholz | Bisque

BAR DE LIGNE ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT

Gemüse aus dem Süden

PIEMONTESISCHES KALB

Morchel | Spargel | Wildkräuter

KIR ROYAL

Cassis | Holunderblüte | Citrus

VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum | Pedro Ximénez

FEINE PÂTISSERIE