

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%.

L'ÉTÉ

N25 SCHRENCKII KAVIAR

Wagyu | Crème fraîche

GELBSCHWANZMAKRELE

Fenchel | Limone | Kurkuma

RIS DE VEAU

Waldmeister | Madeira | australischer Wintertrüffel

COQUILLE SAINT-JACQUES

Vichysoise | Trüffel-Ingwer-Gremolata | Oxtail

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

BRETONISCHER HUMMER

Saveurs du jardin | Fregola Sarda

ROUGET BARBET

Gemüse aus dem Süden

SALZWIESEN LAMM

Pfifferlinge | Erbse | Pistazie

KIR ROYAL "LA CUISINE"

VEILCHENEIS

Erdbeere | Basilikum

FEINE PÂTISSERIE