

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: 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%.



L'AUTOMNE

ROTE BEETE

Fingerlime | Crème fraîche

AVOCADO

Fenchel | Limone | Meerrettich

BLUMENKOHL

Madeira | piemontesischer Trüffel | Sauce Béarnaise

GESCHMORTER LAUCH

Vichyssoise | Kerbel

RAVIOLI

Wirsing | Marone | Alba Trüffel

GEMÜSE AUS DEM SÜDEN

SELLERIE IM SALZTEIG GEBACKEN

Steinpilze | Pastinake | Wild-Preiselbeere

GRANNY SMITH

Sauerampfer | Pomelo

KAKAOBOHNE

Brombeere | Bourbon Vanille

FEINE PÂTISSERIE