

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'AUTOMNE

ROSSINI CAVIAR

Rindertatar | Crème fraîche

GELBSCHWANZMAKRELE

Fenchel | Limone | Meerrettich

RIS DE VEAU

Madeira | piemontesischer Trüffel | Sauce Béarnaise

BALIK LACHS

Vichyssoise | Oxtail | Kerbel

COQUILLE ST. JACQUES

Marone | Wirsing | Alba Trüffel

BRETONISCHER STEINBUTT

Europäischer Hummer | Coco de Paimpol

SHORTRIB VOM WAGYU

Steinpilze | Pastinake | Wild-Preiselbeere

GRANNY SMITH

Sauerampfer | Pomelo

KAKAOBOHNE

Brombeere | Bourbon Vanille

FEINE PÂTISSERIE