

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 | Schalotten Crème fraîche

AVOCADO TATAR

geeister Fenchelsalat | Amalfi-Zitronenschale | frischer Meerrettich

GERÖSTETER BROKKOLI

Perigord Trüffel | Szechuanpfeffer | Zitronengras-Hollandaise

RAVIOLI

Maronen-Mousseline | Ingwer-Wirsing | Alba Trüffel

SELLERIE IM SALZTEIG GEBACKEN

grüner Apfel | Vin Jaune

RISOTTO

Herbsttrompete | eingelegte Wild-Preiselbeeren

SAUERAMPFER

Pomelo | Holunderblütenschaum

KAKAOBOHNENEIS

Brombeere | Bourbon Vanilleöl

FEINE PÂTISSERIE