

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 vegetarisches Menü ist per Vorbestellung bei der Reservierung ebenfalls möglich.
Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung.
Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie einzelne Gänge aus persönlichen Gründen ersetzen möchten.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.

L'AUTOMNE

ROSSINI CAVIAR

Tatar vom Rinderfilet | Schalotten Crème fraîche

BALFEGO THUNFISCH

geeister Fenchelsalat | Amalfi-Zitronenschale | frischer Meerrettich

LANGOUSTINO ROYAL

Perigord Trüffel | Szechuanpfeffer | Zitronengras-Hollandaise

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Maronen-Mousseline | Ingwer-Wirsing | Alba Trüffel

TRANCHE VOM HEILBUTT

Miesmuschel | gerösteter Sellerie | grüner Apfel

CHALLANS ENTENBRUST

Herbsttrompete | eingelegte Wild-Preiselbeeren | Blütenpollen

SAUERAMPFER

Pomelo | Holunderblütenschaum

KAKAOBOHNENEIS

Brombeere | Bourbon Vanilleöl

FEINE PÂTISSERIE