

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'HIVER

CROQUE MONSIEUR

Balik Lachs | Gruyère

OSIETRA KAVIAR

Tatar vom Rinderfilet | Schalotten Crème fraîche

BALFEGO THUNFISCH

geeister Fenchelsalat | Amalfi-Zitronenschale | frischer Meerrettich

LANGOUSTINO ROYAL

Finger Lime | Krustentier Hollandaise

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL

Fregola Sarda | Langoustino Bisque | Trüffel-Ingwer Gremolata

FILET VOM ST. PETERSFISCH

Grünkohl | geräucherter Aal | Alba Trüffel

EIFELER REHRÜCKEN

Wirsing | Wild-Preiselbeeren | Maronen Mousseline | Sauce Périgieux

SAUERAMPFER

Pomelo | Holunderblütenschaum

WILLIAMS BIRNE

Mandel | Bourbon Vanilleöl

FEINE PÂTISSERIE