

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'HIVER



CROQUE MONSIEUR

Artischocke | Gruyère

AVOCADO

Geeister Staudenssellerie | Amalfi-Zitronenschale | frischer Meerrettich

CROUSTADE

Rote Beete | geröstete Walnuss | Crème fraîche

GERÖSTETER BROKKOLI

Vichyssoise | Trüffel-Ingwer-Gremolata

SELLERIE MILLE-FEUILLE "2018"

BELUGA LINSEN

Grünkohl | Alba Trüffel

RISOTTO

Périgord Trüffel | Wild-Preiselbeeren

SAUERAMPFER

Pomelo | Holunderblütenschaum

WILLIAMS CHRIST BIRNE

Marcona Mandel | Nussbutter-Vanilleeis

FEINE PÂTISSERIE