



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

SIGNATURE AMUSE-BOUCHE

TATAR VON DER KAROTTE

Schalotten Crème fraîche | Pom. Paille | Schnittlauchemulsion

SELLERIE-TRÜFFEL MILLE-FEUILLE "2018"

KOHLRABI

Alba Trüffel | Aufguss von gerösteter Haselnuss und Kohlrabi

GEGRILLTER BROKKOLI

Aubergine | Medjool-Dattel | Pistazien

HOLUNDERBLÜTENSCHAUM

Pomelo | Sauerampfersorbet

VEILCHENEIS

Marcona-Mandel | Williamsbirne

FEINE PÂTISSERIE

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%.