

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 | PRESTIGE WEINBEGLEITUNG: 165 | 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%.

SIGNATURE APÉRO

AMUSE

GELBSCHWANZMAKRELE

Osietra Kaviar | geeister Rhabarber | Meerrettich | Yuzu

BIO FOIE GRAS (+28) *Add On*

Gewürzbirne | schwarzer Trüffel | Süßweingelee

BIO ONSEN-EI

Périgord Trüffel | Vichyssoise | Nussbutter Schaum | Spinat

wahlweise

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL & IMPERIAL KAVIAR (+40)

CARABINERO AUS PORTUGAL (+48) *Add On*

Erbse | Süßholz | Sabayon von gegrillter Carabinero | schwarzer Knoblauch

BAR DE LIGNE

Grüner Spargel aus Pertuis | Artischocke | Patis-Sud

SALZWIESENLAMM

Weißer Spargel | Spitzmorchel | Bärlauchschaum | Sauce Albufera

wahlweise

WAGYU FILET AUS MIYAZAKI (+45)

SAUERAMPFERSORBET

Wald-Erdbeeren | Holunderblütenschaum

CARAÏBE SCHOKOLADE

Bananen-Sherry Sorbet | Flugananas | exotischer Aufguss | Vanille

FEINE PÂTISSERIE