

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

5-GANG MENU: 80

4-GANG MENU: 65

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN: 28

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%.

Lunch Menu

SIGNATURE AMUSE-BOUCHE

FJORDFORELLE

Kaviar | Kartoffelstroh | Crème fraîche

BIO ONSEN-EI

Nussbitterschaum | Spinat | Kyōto Lauchöl

wahlweise

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL & IMPERIAL KAVIAR (+40)

WOLFSBARSCH IKEJIME

Gemüse aus dem Süden | Patis-Sud

wahlweise

KALB VON DER PETERSFARM

Spargel | Spitzmorchel | Erbse | Bärlauchschaum

VEILCHENEIS

Lambada Erdbeere | Sauerklee

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE (+28)

Exklusive Auswahl vom Affineur Waltmann

FEINE PÂTISSERIE