

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%.

SIGNATURE APÉRO



AMUSE

PROVENZALISCHER GRÜNER SPARGEL

Tomatenessenz | Basilikum

BIO ONSEN-EI

Périgord Trüffel | Vichyssoise | Nussbutter Schaum | Spinat

GEMÜSE AUS DEM SÜDEN

Artischocke | Pastis-Sud

WEISSER SPARGEL

Fregola Sarda | Spitzmorchel | Bärlauchschaum | Sauce Albufera

VEILCHENEIS

Wald-Erdbeeren

CARAÏBE SCHOKOLADE

Bananen-Sherry Sorbet | Flugananas | exotischer Aufguss | Vanille

FEINE PÂTISSERIE