

# Lorenz Adlon

## Esszimmer

### Menü

Bio-Entenleber aus den Landes  
Sauerkirsche | Rote Bete | Hibiskus

---

Portugiesischer Carabinero Rosso - 4/6 -  
Mango | Kokosnuss | Kaffirlimette

*mit 5g Kristall Kaviar Menüaufpreis 38 €*

---

Atlantik St. Petersfisch  
Artischocke | Chorizo | eingelegte Tomate

---

Bretonischer Steinbutt  
Kohlrabi | Rinderzunge | Meerrettich

---

Ente - Gutshof Polting -  
Spitzkohl | Zwiebel | Ingwer

*oder*

Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -  
Spitzkohl | Zwiebel | Ingwer

*Menüaufpreis 75,00 €*

---

Gelbe Wachauer Mirabelle  
Grieß | Sonnenblumenkerne | Fenchelpollen

5 Gang Menü 275,00 €

6 Gang Menü 295,00 €

*Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Kurzfristige Änderungen sind vorbehalten*

## **Reto Brändlis Klassiker**

### **Taschenkrebs**

Buttermilch | grüner Apfel | Kristall Kaviar

85 €

---

### **Pâté en croûte**

Senf | Gurke | Aprikose

75 €

---

### **Bretonischer Hummer**

Karotte | Rauchmandel | Kristall Kaviar

125 €

---

### **Wachtel - Jean Claude Miéral -**

Sellerie | Australischer Wintertrüffel | Piemonteser Haselnuss

95 €

---

### **Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -**

Entenleber | Australischer Wintertrüffel | wilder Brokkoli

145 €

---

### **Omelette Surprise mit Ossietra Kaviar**

Moltebeeren | Bretonischer Mürbteig | Mohn

75 €

**Die „Klassiker“ Gerichte können zum entsprechenden Preis  
zum Menü hinzugefügt, oder ausgetauscht werden.**

Klassiker als 6 Gang Menü 525 €



**Kaviar Selektion von Reto Brändli**  
Jeweils 50g

**Transmontanus Kaviar**  
270,00 €

**Baeri Kaviar**  
300,00 €

**Kristall Kaviar**  
330,00 €

**Prestige Ossietra Kaviar**  
380,00 €

**Golden Ossietra Kaviar**  
430,00 €

Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Ei und Sauerrahm