

# Lorenz Adlon

Esszimmer

## Menü

Thunfisch - Balfegó Otoro -  
Imperial Caviar | Gurke | Miso

---

### Carabinero

Thai Mango | Erdnuss | Tamarinde

---

Stör - Fischzucht Birnbaum -  
Kopfsalat | Zitrone | Petersilie

---

### Kalbsbries

Erbsen | Rettich | Estragon

---

Taube - Jean Claude Miéral -  
Bergpfirsich | Chicorée | Cashew  
*oder*

Wagyu - Filet A5+ -  
Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

*Menüaufpreis 75 €*

---

### Rhabarber

Kamille | Vanille | Mandel

5 Gang Menü 275 €  
inkl. Weinbegleitung 430 €

6 Gang Menü 295 €  
inkl. Weinbegleitung 475 €

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

# Lorenz Adlon

Esszimmer

## Signatures - à la carte -

### Bio-Entenleber

Périgord Trüffel | Haselnuss | Banane

€ 70

---

### Hamachi

Imperial Caviar | grüne Erdbeere | Dill

€ 80

---

### Kaisergranat

Côte de Boeuf Schinken | Basilikum | Leche de Tigre

€ 85

---

### Kagoshima Wagyu - Filet A5+ - in 2 Gängen

Imperial Caviar | Topinambur | Frühlingslauch

Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

€ 175

---

### Erdbeere - Mieke Schindler -

Pistazie | Eukalyptus | Crème Cru

€ 65

Signatures als 5 Gang Menü 475 €

**Die à la carte Gerichte können zum entsprechenden Preis  
zum Menü hinzugefügt, oder ausgetauscht werden**

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



## **Jonas Zörners Kaviar Selektion**

Jeweils pro Dose à 50g

### *Imperial Caviar Berlin*

Beluga

495 €

Selection

380 €

Ossetra

345 €

### *Altonaer Kaviar Import Haus*

Pure Siberian

290 €

*Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Croustades,  
aufgeschlagener Crème fraîche und Miso Vanille Eis*

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