

# Lorenz Adlon

Esszimmer

## Menü

### Imperial Caviar

Taschenkrebs | geräucherter Stör | Staudensellerie

---

**Saibling** - Fischzucht Birnbaum -  
Kohlrabi | Kokos | Verbene

---

**Jakobsmuschel** - handgetaucht aus Norwegen -  
Artischocke | Salzzitrone | Guanciale

---

### Raviolo

Gänseleber | schwarzer Trüffel | Spinat

---

**Perlhuhn** - aus dem Hause d'Armoise -  
Steinpilze | Birne | Sauce Albufera

*oder*

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

*Menüaufpreis 75 €*

---

### Cassis

grüner Apfel | Pecannuss | Valrhona Dulcey Schokolade

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

---

### Seezunge - Wildfang aus der Bretagne-

Seeigel | Imperial Caviar | Champagner

€ 140

---

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

Imperial Caviar | Topinambur | Frühlingslauch

Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

€ 175

---

### Miyazaki Mango - aus Japan -

Kokos | Shiso | Bergpfeffer

€ 65

Signatures als 5 Gang Menü 495 €

**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*