

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

Carabinero

Imperial Caviar | Apfel | Mandel

Makrele – Wildfang aus Portugal –
Weißer Spargel | Petersilie | Kalbszunge

Schwarzer Seehecht

Bouillabaisse | Büsumer Krabben | Mönchsbart

Wagyu Short Rib

Spitzkohl | Cidre | Moosbeere

Lammrücken vom Gutshof Polting

Paprika | Sauerklee | Salzzitrone

oder

Kagoshima Wagyu – Filet A5+ –

Pflaume | Roscoff-Zwiebel | Miso

Menüaufpreis EUR 75

Honig

Joghurt | Kiwi | Valrhona Opalys

Fünf-Gang-Menü: EUR 275

inkl. Weinbegleitung: EUR 430

Sechs-Gang-Menü: EUR 295

inkl. Weinbegleitung: EUR 475

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

Lorenz Adlon

Esszimmer

Signatures – à la carte –

Bio-Entenleber

Périgord-Trüffel | Haselnuss | Banane
EUR 70

Hamachi

Imperial Caviar | grüne Erdbeere | Dill
EUR 80

Seezunge – Wildfang aus der Bretagne –

Kaisergranat | Imperial Caviar | Krustentier-Bisque
EUR 140

Raviolo

Périgord-Trüffel | Perlhuhnkeule | Gänseleber
EUR 65

Kagoshima Wagyu – Filet A5+ –

Pflaume | Roscoff-Zwiebel | Miso
EUR 175

Ossetra Kaviar

Madagaskar-Vanille | Birne | schwarzer Sesam
EUR 70

Signatures als Sechs-Gang-Menü: EUR 525

**Gerne integrieren wir unsere à-la-carte-Kreationen auf Wunsch in Ihr Menü
oder tauschen einzelne Gänge für den entsprechenden Aufpreis aus.**

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



Jonas Zörners Kaviar-Selektion

Jeweils pro Dose à 50 g

Imperial Caviar Berlin

Beluga

EUR 495

Selection

EUR 380

Ossetra

EUR 345

Altonaer Kaviar Import Haus

Pure Siberian

EUR 290

*Dazu reichen wir Ihnen klassisch Blinis, Croustades,
aufgeschlagene Crème fraîche und unser exquisites Miso-Vanille-Eis.*

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