

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

Ike Jime Lachsforelle - La Goonery -
Rettich | Jalapeño | rote Zwiebel

Portugiesischer Carabinero Rosso
Mango | Kokosnuss | Kaffirlimette

mit 5g Kristall Kaviar
Menüaufpreis 38,00 €

Bretonische Seezunge
Schnittlauch | Morchel | Schwertmuschel

Taube - Jean Claude Miéral -
Pastinake | Himbeere | Gänseleber

Lamm⁴ - Gutshof Polting -
weißer Spargel | Pak Choi | Salzzitrone
oder

Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -
Brokkoli | Piemonteser Haselnüsse | Yuzu
Menüaufpreis 65,00 €

Brandenburger Rhabarber
Pandan | Buchweizen | japanischer Ingwer

Bienenwachs - Imkerei Luschnat -
Mispel | Met | Süßkartoffel

6 Gang Menü 270,00 €

7 Gang Menü 290,00 €



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