

# Lorenz Adlon

## Esszimmer

### Menü

#### Carabinero

Imperial Caviar | Apfel | Mandel

---

#### Bouchot-Muscheln

Buttermilch | Liebstöckel | Dashi

---

#### Schwarzer Seehecht

Bouillabaisse | Büsumer Krabben | Mönchsbart

---

#### Rehrücken - Gutshof Polting -

Grünkohl | Johannisbeere | Sauce Rouennaise

---

#### Wagyu Bäckchen

Rosenkohl | Quitte | Räucheralal

*oder*

#### Kagoshima Wagyu - Filet A5+ -

Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

*Menüaufpreis € 75*

---

#### Zwetschge

Baumkuchen | Zimt | Mohn

#### 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-

Bouchot-Muscheln | Imperial Caviar | Champagner

€ 140

---

### Raviolo

Périgord Trüffel | Perlhuhnkeule | Gänseleber

€ 65

---

### Kagoshima Wagyu - Filet A5+ -

Pflaume | Roscoff Zwiebel | Miso

€ 175

---

### Ossetra Kaviar

Madagaskar Vanille | Birne | schwarzer Sesam

€ 70

Signatures als 6 Gang Menü € 525

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

# *Lorenz Adlon*

Esszimmer

## **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 vorbehalte*