

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

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

Müritz Zander
Blumenkohl | Salzzitrone | Kopfsalat

Portugiesischer Carabinero Rosso - 4/6 -
Mango | Kokosnuss | Kaffirlimette

mit 5g Kristall Kaviar Menüaufpreis 38 €

Bretonischer Steinbutt
Kohlrabi | Rinderzunge | Meerrettich

Kalbsbries
Pfifferlinge | Erbse | Zwiebel

Pfirsich
Zuckermais | weiße Johannisbeere | Mezcal

5 Gang Menü 275,00 €

6 Gang Menü 295,00 €

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

Reto Brändlis Klassiker

Taschenkrebs

Buttermilch | grüner Apfel | Kristall Kaviar

85 €

Pâté en croûte

Senf | Gurke | Aprikose

75 €

Bretonischer Hummer

Karotte | Rauchmandel | Kristall Kaviar

125 €

Wachtel - Jean Claude Miéral -

Sellerie | Australischer Wintertrüffel | Piemonteser Haselnuss

95 €

Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -

Entenleber | Australischer Wintertrüffel | wilder Brokkoli

145 €

Omelette Surprise mit Ossietra Kaviar

Moltebeeren | Bretonischer Mürbteig | Mohn

75 €

**Die „Klassiker“ Gerichte können zum entsprechenden Aufpreis
zum Menü hinzugefügt, oder ausgetauscht werden.**

Klassiker als 6 Gang Menü 525 €



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