

# Lorenz Adlon

## Esszimmer

### Menü

#### Arktischer Saibling

Mango | Zwiebel | Koriander

---

#### Bio Entenleber aus der Landes

Rote Bete | Hibiskus | Szechuanpfeffer

---

#### Wildfang Seezunge aus Guilvinec

Artischocke | Schwertmuschel | Petersilie

mit 5g Kristall Kaviar

Menüaufpreis 35,00 €

---

#### Bretonischer Hummer

Schweinebauch | Spargel | Morcheln

---

#### Wachtel - Jean Claude Miéral -

Karotte | Estragon | Piemonteser Haselnüsse

---

#### Pyrenäen Lamm

Brokkoli | Salzzitrone | Rauchmandeln

oder

#### Japanisches Kagoshima Wagyu - Entrecôte A5+ -

grüner Spargel | Wasabi | Ponzu | Kaviar

Menüaufpreis 65,00 €

---

#### Kirschblüte aus Japan

Macadamia | Miso | Schmand

---

#### Südtiroler Bratapfel

Pistazie | Zimt | Rum

6 Gang Menü 230,00 €

7 Gang Menü 250,00 €

8 Gang Menü 270,00 €

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



## Kaviar Selektion von Reto Brändli

Jeweils 50g

### Transmontanus Kaviar

240,00 €

### Baeri Kaviar

270,00 €

### Kristall Kaviar

300,00 €

### Golden Ossietra Kaviar

390,00 €

### Beluga Kaviar

600,00 €

Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Ei und Sauerrahm