

# Lorenz Adlon

## Esszimmer

### Menü

#### Hiramasa Gelbflossenmakrele

Rettich | Mandarine | Shiso

---

#### Bio Entenleber aus der Landes

Rote Beete | Hibiskus | Szechuanpfeffer

---

#### Südafrikanischer Kaisergranat

Kürbis | Mango | Purple Curry

---

#### Färöer Kabeljau

Fenchel | Miesmuschel | Kristall Kaviar

---

#### Wachtel - Jean Claude Miéral -

Schwarzwurzel | Champignons | Piemonteser Haselnüsse

#### mit 3g weißem Trüffel

Menüaufpreis 40,-€

---

#### Bayerischer Hirschrücken

Kerbelwurzel | Birne | Hagebutte

*oder*

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

Menüaufpreis 55,- €

---

#### Brandenburgische Bio Milch

Ingwer | Ananas | Honig

---

#### Südtiroler Bratapfel

Pistazie | Sauerrahm | Rum

6 Gang Menü 230,- €

7 Gang Menü 250,- €

8 Gang Menü 270,- €

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



## Kaviar Selektion von Reto Brändli

Jeweils 50g

### Transmontanus Kaviar

EUR 240,00

### Baeri Kaviar

EUR 270,00

### Kristall Kaviar

EUR 300,00

### Golden Ossietra Kaviar

EUR 390,00

### Beluga Kaviar

EUR 600,00

Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Ei und Sauerrahm