

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

Bretonischer Taschenkrebs

Rettich | grüner Apfel | Buttermilch

Thunfisch -*Balfegó otoro*-

Auster | Wasabi | Ponzu

Südafrikanische Languste

Mango | Kürbis | Tandoori

Atlantik Steinbutt

Kohlrabi | Grapefruit | Pak Choi

mit 5g Kristall Kaviar

Menüaufpreis 35,00 €

Wildhase aus den Ardennen

Petersilienwurzel | Radicchio | Johannisbeere

Taube - *Jean Claude Miéral* -

Rote Bete | Pflaume | Hibiskus

oder

Japanisches Kagoshima Wagyu - *Entrecôte A5+* -

Brokkoli | Rauchmandel | Yuzu

Menüaufpreis 65,00 €

Feigenblatt

Brombeere | Buchweizen | Steinpilz

Oftringer Physalis

Safran | Mandel | Kaffee

6 Gang Menü 250,00 €

7 Gang Menü 270,00 €

8 Gang Menü 290,00 €

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

Weißes Gold aus dem Piemont

à la carte zum Menü

Norwegische Jakobsmuschel *-handgetaucht-*

Steinpilz | Blumenkohl | Nussbutter

mit 3g Alba Trüffel

95,00€

Tagliarini

mit 3g Alba Trüffel

68,00€

Alba Trüffel pro Gramm

16,00€



Kaviar Selektion von Reto Brändli

Jeweils 50g

Transmontanus Kaviar

240,00 €

Baeri Kaviar

270,00 €

Kristall Kaviar

300,00 €

Prestige Ossietra Kaviar

345,00 €

Golden Ossietra Kaviar

390,00 €

Kaviar servieren wir Ihnen mit Blinis, Ei und Sauerrahm