

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

Thunfisch -*Balfegó otoro*-
Auster | Ponzu | Wasabi

Bio Entenleber aus der Landes
Rote Bete | Hibiskus | Szechuanpfeffer

Südafrikanische Languste
Mango | Kohlrabi | Tandoori

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

Felchlin Java Schokolade
Buchweizen | Birne | Sauerklee

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