

Lorenz Adlon

Esszimmer

Menü

Bretonischer Taschenkrebs

Rettich | grüner Apfel | Buttermilch

Bio Entenleber aus der Landes

Rhabarber | Zitronenverbene | Schokolade

Südafrikanischer Kaisergranat

Blumenkohl | Pfifferlinge | Salzzitrone

mit 5g Kristall Kaviar

Menüaufpreis 35,00 €

Atlantik Rotbarbe

Tomate | Zwiebel | Basilikum

Perlhuhn - *Jean Claude Miéral* -

Sellerie | Pilze | Piemonteser Haselnüsse

Ostfriesisches Rind

Aubergine | Mark | Pak Choi

oder

Japanisches Kagoshima Wagyu - *Entrecôte A5+* -

Brokkoli | Rauchmandel | Yuzu

Menüaufpreis 65,00 €

Kassins Frühe Herzkirsche

Macadamia | Miso | Schmand

Wilde Blaubeere

Quark | Estragon | Szechuanpfeffer

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*



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