

# Lorenz Adlon

## Esszimmer

### Menü

Thunfisch

Auster | Ponzu | Wasabi

---

Entenleber

Hummer | Orange | Basilikum

---

Languste

Mango | Kohlrabi | Tandoori

---

Steinbutt

Sellerie | Grapefruit | Piemonteser Haselnüsse

---

Taube

Rote Beete | Cassis | Fagottini

*oder*

Entrecôte vom japanischen Kagoshima Wagyu A5+

Menüaufpreis EUR 55,00

---

Kalb

Topinambur | Petersilienwurzel | Zwiebel

---

Milch

Ingwer | Ananas | Honig

---

Buchweizen

Birne | Felchlin Schokolade | 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