

Entrées et Soupes
Vorspeisen und Suppen

Imperial-Auslese-Kaviar
- klassisch serviert -
Buchweizenblinis, Toast und Kartoffelmousseline
pro Gramm 8,50 EUR

Brunnenkressesalat
Maispoularde, Flusskrebse und Pfifferlinge
44,00 EUR

Europäischer Hummer, Netzmelone und Fenchel
-in 2 Gängen serviert-
54,00 EUR

Salat «Hedda Adlon»
Junge marinierte Blatt- und Gemüsesalate
32,00 EUR

Entenleber auf zwei Arten
Steinpilze, Mandeln und Trüffel
48,00 EUR

Crustacés et Poissons *Krustentiere und Fisch*

Atlantik Rochenflügel
Tommy Tasty Tomate, Navette und Xeres Essig
48,00 EUR
als A-la-carte-Zwischengang 34,00 EUR

Bretonischer Steinbutt
Artischocke, Passionsfrucht und Grapefruit
58,00 EUR
als A-la-carte-Zwischengang 42,00 EUR

Für zwei Personen

Loup de mer in der Meersalzkruste
Steinpilze, junger Spinat und Oliven

pro Person 62,00 EUR

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Viandes et Volailles Fleisch und Geflügel

*Müritz Lammrücken
geräucherte Paprika, weiße Bohnen und Pimpernelle
52,00 EUR*

*Etouffée Taube
Aprikose, Verveine und Chicorée
52,00 EUR*

Für zwei Personen

Lorenz Adlon Klassiker

*Caneton à la presse «Lorenz Adlon»
Pommes Maximes und Sauce Rouennaise*

*Im zweiten Service die Keulen
Salat mit Trüffel parfümiert und Muskattrauben*

pro Person 72,00 EUR

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

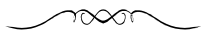
*Rib Eye vom Texas Prime Beef
Mais, Bacon und breite Bohnen*

pro Person 65,00 EUR

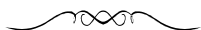
(Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)

Le Menu Gourmand *Gourmet-Menü*

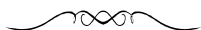
Brunnenkressesalat
Maispoularde, Flusskrebse und Pfifferlinge



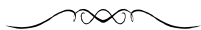
Bretonischer Steinbutt
Artischocke, Passionsfrucht und Grapefruit



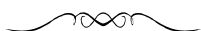
Eisbein und Froschschenkel
Erbsen, grüne Tomate und Minze



Müritz Lammrücken
geräucherte Paprika, weiße Bohnen und Pimpernelle



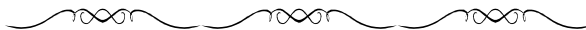
Käse vom Wagen



Dessert von weißem Pfirsich
Mandeln und Basilikum-Sauerrahmsorbet

pro Person 145,00 EUR

als 4-Gang-Menü 115,00 EUR
(ohne Eisbein und Käse)



Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
zu jedem Gericht ein Glas korrespondierenden Wein

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen 270,00 EUR

4-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen 210,00 EUR

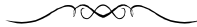
Le Menu Degustation

Degustationsmenü

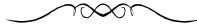
*Europäischer Hummer
Netzmelone und Fenchel*



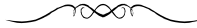
*Entenleber auf zwei Arten
Steinpilze, Mandel und Trüffel*



*Kaninchentandoori
Gurke, Joghurt und Kichererbsen*



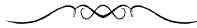
*Atlantik Rochenflügel
Tommy Tasty Tomate, Navette und Xeres Essig*



*Etouffée Taube
Aprikose, Verveine und Chicorée*



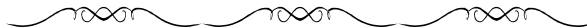
Gorgonzola, Feige und Pancetta



*Rote Beeren „Façon Lorenz Adlon“
Sauternes, Rosenblätter und Vanille*

pro Person 165,00 EUR

*als 5-Gang-Menü 130,00 EUR
(ohne Entenleber und Kaninchen)*



*Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
zu jedem Gericht ein Glas korrespondierenden Wein*

7-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen 295,00 EUR

5-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen 245,00 EUR

Fromages et Desserts
Käse und Desserts

Käse vom Wagen
26,00 EUR

Gorgonzola, Feige und Pancetta
22,00 EUR

Dessert von weißem Pfirsich mit Basilikum-Sauerrahmsorbet
21,00 EUR

Komposition von Felchlin Grand Crue Arriba Schokolade und Kaffee
Soufflée, Pavé, Granitée
22,00 EUR

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Rote Beeren „Façon Lorenz Adlon“
Sauternes, Rosenblätter und Vanille
21,00 EUR

Die Menüs wurden kreiert von

Thomas Neeser
Küchenchef