

VORSPEISEN / STARTERS

Zypriotischer Käse
und Brandenburger Wildkräutern
*Cypriot Cheese
and Brandenburg wild Herbs*
19,00 EUR

Seeteufel Ceviche
mit Meerrettich und Spreewald Gurken
*Monkfish Ceviche
with Horseradish and Spreewald Cucumbers*
21,00 EUR

Kross gebratene Jakobsmuscheln
mit Zitronengras, Kaviar vom Fliegenden Fisch
und Kumquat
*Crispy seared Scallops
with Lemon Grass, Caviar of Flying Fish
and Kumquat*
22,00 EUR

Carpaccio vom Oktopus
mit gerösteten Pfifferlingen
*Carpaccio of Octopus
with roasted Chanterelles*
23,00 EUR

Beef Tatar klassisch mit Schalotten und Kapern
Beef Tatar classic with Shallots and Capers
19,00 EUR

Beef Tatar mal anders
Beef Tatar the other Way
27,00 EUR

Hummercocktail
Lobster Cocktail
34,00 EUR

Hummercocktail geräuchert
Smoked Lobster Cocktail
34,00 EUR

SUPPEN / SOUPS

Berliner Fischesud mit Brunnenkresseaioli
Berlin Style Fish Stock with Watercress Aioli
16,00 EUR

Perlhuhnnessenz mit spanischer Paprika
Essence of Guinea Fowl with Spanish Pepper
16,00 EUR

Berliner Erbseneintopf mit Möhren, Sellerie, Lauch
und Kalbstafelspitz **zu Ehren unseres
Bundespräsidenten Horst Köhler
anlässlich der Tafel der Demokratie
vom 3. Juli 2009**
*Pea Stew Berlin Style with Carrots, Celery, Leek and Prime
boiled Beef in honor of our
Federal President Horst Köhler
in celebration of the Table of Democracy*
15,00 EUR

Adlon Classics

6 Französische Fine de Claire Austern
mit Estragon und Schalotten Vinaigrette
*6 French Fine de Claire Oysters
with Tarragon and Shallot Vinaigrette*
21,00 EUR

10 g Kaviar mit Schnittlauch, Zwiebeln,
Wachtelei, Crème Fraîche, Toast und Blini
*10 g Caviar with Chives, Onions,
Quail's Egg, Crème Fraîche, Toast and Blini*
85,00 EUR

Hummerbisque mit Corail Gnocchi
Lobster Soup with Corail Gnocchi
18,00 EUR

ZWISCHENGÄNGE / INTERMEDIATE COURSES

Bauch vom Apfelschwein mit Cidre Risotto
Belly of Apple Pork with Cidre Risotto
19,00 EUR

Bratwurst vom Hummer auf Erbsen-Minzpüree
Lobster Curry Sausage on Peas-Mint Puree
28,00 EUR

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

FISCH / FISH

Havelzander mit Mangold und Korallenlinsen
Havel Pikeperch with Mangold and Coral Lentils
28,00 EUR

Konfiertes Kabeljau
mit Buchenpilzen und Boccoli Pasta
Confit of Codfish
with Oyster Mushrooms and Boccoli Pasta
34,00 EUR

FLEISCH / MEAT

Kalbsfilet anders herum gebraten
aus dem Espressosud mit Süßkartoffeln
Veal Fillet roasted the other way
from Espresso Brew with Sweet Potatoes
39,00 EUR

VOM GRILL / FROM GRILL

Saiblingsfilet
Fillet of Char
29,00 EUR

Ganzer kanadischer Hummer
Whole Canadian Lobster
69,00 EUR

Entrecôte vom US Rind
Entrecôte of US Beef
32,00 EUR

Entrecôte vom kanadischen Bison
Entrecôte of Canadian Bison
35,00 EUR

Kalbsrücken
Loin of Veal
29,00 EUR

Zu unseren Gerichten vom Grill servieren wir
Pfifferlinge, Grenaille Kartoffeln,
Zitronen-, Café de Paris- und Kräuterbutter
In addition to our dishes from grill we serve
Chanterelles, Grenaille Potatoes ,
Lemon-, Café de Paris- and Herb Butter

Adlon Classics

Ganze gebratene Seezunge mit jungem Blattspinat,
Grenaille Kartoffeln und Muskatblüte
Whole roasted Sole with young Spinach,
Grenaille Potatoes and Mace
48,00 EUR

„Surf and Turf“ vom Rinderfilet mit Hummer,
Sauce Bearnaise, grünen Bohnen im
Parmaschinkenmantel und Sahnekartoffeln
„Surf and Turf“ of Beef Tenderloin with Lobster,
Sauce Bearnaise, Prosciutto wrapped green Beans
and creamy Potatoes
39,00 EUR

Das Beste der Welt - Wagyu Beef,
Kalbsfilet mit Trüffelei,
10g Prunier St. James Kaviar
The World's Best - Wagyu Beef,
Veal Filet with Truffle Egg,
10g Prunier St. James Caviar
149,00 EUR

Unser klassisches Adlon Enten Menü thailändisch
Our classic Adlon Duck Menu Thai Style

Entensaté mit Erdnuss Dip
Duck Saté with Peanut Dip
als a la carte Vorspeise 23,00 EUR
as a la carte entrée 23,00 EUR

Ententee mit geräuchertem Tofu
Duck Tea with smoked Tofu
als a la carte Zwischengang 16,00 EUR
as a la carte intermediate course 16,00 EUR

Brandenburger Ente im Ganzen gebraten
am Tisch flambiert und tranchiert
Whole roasted „Brandenburg“ Duck
flambéed and carved at your table

Erster Gang
First Service

Entenbrust mit Pak choy, Thai-Auberginen, Spargel,
Duftreis und gelber, grüner, roter Curry Sauce
Duck Breast with Pax Choy, Thai-Aubergines, Asparagus,
aromatic Rice and yellow, green or red Curry Sauce

Zweiter Gang
Second Service

Entenkeule mit gegrillter Ananas und süßer Chilisauce
Duck Leg with grilled Pineapple and sweet Chili Sauce
als a la carte Hauptgang 45,00 EUR
as a la carte main course 45,00 EUR

Crème Brûlée aus Zitronengras, Ingwer
und Tapioca mit Kokosnusseis
Crème Brûlée of Lemon Grass, Ginger
and Tapioca with Coconut Ice Cream
als A-la-carte-Dessert 13,00 EUR
as à la carte dessert 13,00 EUR

Menü 85,00 EUR
Menu 85,00 EUR