

*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)*

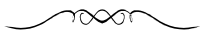
*Rib Eye vom Texas Prime Beef*  
*Mais, Bacon und breite Bohnen*

*pro Person 65,00 EUR*

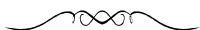
*(Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)*

## *Le Menu Gourmand* *Gourmet-Menü*

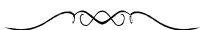
*Brunnenkressesalat*  
*Maispoularde, Flusskrebse und Pfifferlinge*



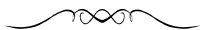
*Bretonischer Steinbutt*  
*Artischocke, Passionsfrucht und Grapefruit*



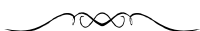
*Eisbein und Froschschenkel*  
*Erbsen, grüne Tomate und Minze*



*Müritz Lammrücken*  
*geräucherte Paprika, weiße Bohnen und Pimpernelle*



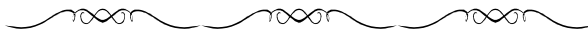
*Käse vom Wagen*



*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*

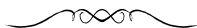
*6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen 270,00 EUR*

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

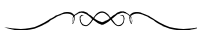
## *Le Menu Degustation*

### *Degustationsmenü*

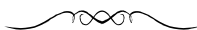
*Europäischer Hummer  
Netzmelone und Fenchel*



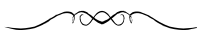
*Entenleber auf zwei Arten  
Steinpilze, Mandel und Trüffel*



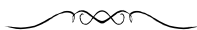
*Kaninchentandoori  
Gurke, Joghurt und Kichererbsen*



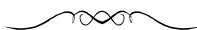
*Atlantik Rochenflügel  
Tommy Tasty Tomate, Navette und Xeres Essig*



*Etouffée Taube  
Aprikose, Verveine und Chicorée*



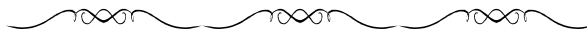
*Gorgonzola, Feige und Pancetta*



*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***