

Lorenz Adlon
ESSZIMMER



Liebe Gäste,

unsere Leidenschaft und unser Gespür für das ganz Besondere, ist wovon mein Team und ich Sie begeistern wollen. Bei uns im Lorenz Adlon Esszimmer erwartet Sie eine Genusswelt auf höchstem Niveau in stilvoller Atmosphäre. Nehmen Sie sich Zeit und kommen Sie mit uns auf eine Reise für die Sinne.

Frei nach meinem Leitsatz „Tradition is(s)t modern“ lassen mein Team und ich exquisite Speisen aus der glamourösen Vergangenheit unseres Hauses aufleben und interpretieren diese innovativ für Sie neu. Ein warmherziges Ambiente, mit Sorgfalt ausgewählte Produkte, außergewöhnliche Kombinationen sowie deren vollendete Präsentation sind das Herzstück Ihres Gourmet-Erlebnisses bei uns im Lorenz Adlon Esszimmer. Ich freue mich, für Sie zu kochen.

Dear guests,

My team and I want our passion and appreciation of the out-of-the-ordinary to ignite a love in you. Come with us on a journey of the senses in the stylish atmosphere of the Lorenz Adlon Esszimmer where a world of the ultimate in indulgence awaits. It's time for a little time-out for you to join us on a culinary voyage of discovery.

„Tradition is modern“ is my motto, so let my team and me introduce you to a wonderful range of exquisite dishes from our hotel's glamorous past that have been carefully reinterpreted in an innovative way. A warm ambience, carefully selected produce, exceptional combinations and perfect presentation form the core of your gourmet experience in our Lorenz Adlon Esszimmer. I look forward to preparing a delicious meal especially for you.

Ihr | Your Hendrik Otto



„In dem luxuriösen Restaurant bietet Hendrik Otto klassische Küche mit eigener Handschrift. Beste Produkte werden mit großem Aufwand zu geschmacksintensiven Gerichten kombiniert.“

(Guide Michelin)

”The classic cuisine at this luxurious restaurant bears the signature of Hendrik Otto. The very best products are painstakingly combined to create dishes bursting with flavour.“

(Guide Michelin)

GESCHICHTE



Nach der Eröffnung des Hotels in 1907, gelang es dem Gourmetrestaurant schon damals neue Standards in der kulinarischen Welt zu setzen. Die berühmtesten Speisen der damaligen Prunkzeit sind auch heute noch auf dem Menü vertreten. So wird die Bretonische Seezunge „Lorenz Adlon“ und die berühmt berüchtigte Caneton à la presse noch immer von Liebhabern ausgewählt.

Das Lorenz Adlon Esszimmer lehnt sich nicht nur an eine Zeit voller Tradition, Pracht und Prunk an, sondern ist auch heute noch ein Vorreiter, der neue Trends setzt und seine Gäste mit Gaumenfreuden und sprühender Leidenschaft umgarnt. Ganz nach dem Motto „Tradition is(s)t modern ...“



HISTORY

Following the opening of the hotel in 1907, the gourmet restaurant was immediately successful in setting new standards in the culinary world. The most famous recipes of that opulent time remain on the menu – including the Whole pan-seared Breton sole “Lorenz Adlon” and the world-famous duck à la presse, which are still savored by connoisseurs today.

The Lorenz Adlon Esszimmer is not only reminiscent of that time of tradition, luxury, and grandeur – today the restaurant remains a trendsetter that indulges guests with culinary delights, served with genuine passion. Our motto ”Tradition eats modern ...“



CUISINE



Die Küche des Lorenz Adlon Esszimmer ist europäisch inspiriert, spannend und ausdrucksstark. Der soßenbegeisterte Hendrik Otto hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Augen und vor allem den Gaumen der anspruchsvollen Gäste zu überraschen. „Meine Passion ist es, durch meine Küche Emotionen zu wecken. Die Gäste sollen Spaß haben und es müssen alle Sinne beim Genießen angesprochen werden“, so der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchenchef.

The cuisine of the Lorenz Adlon Esszimmer is European-inspired, exciting, and expressive. Gourmet devotee Hendrik Otto aspires to surprise the eyes and especially the palate of the most discerning guests. “My passion is to rouse emotions with my recipes,” explains the Executive Chef, who has been recognised with two Michelin Stars.





„Es war ein ganz besonderer Genussabend im Lorenz Adlon Esszimmer, dem elegantesten Restaurant der Stadt, gesegnet mit einer der besten Sterne-Küchen ... Kurz und gut: die Adresse für den besonderen Anlass.“

Heinz Horrmann (Restaurant-Kritiker)

“It was an extraordinary evening of enjoyment in the Lorenz Adlon Esszimmer, the most elegant restaurant in the city, blessed with one of the best gourmet cuisines anywhere ... In a nutshell: the address for that very special occasion.”

Heinz Horrmann (restaurant critic)

„Weinauswahl und Service erfüllen den selbst gesteckten Anspruch.“ (Feinschmecker)
”The selection of wines and the overall service meet and exceed the high standards they set for themselves.“ (”Feinschmecker“ magazine)

„Maître Boris Häbel gelingt durchweg ein locker aufmerksamer Service (...).“ (Gault Millau)
”Maître Boris Häbel always succeeds in providing impeccable yet relaxed service (...).“ (Gault Millau)

„Der erstklassige Rundum-Service läuft an wie ein schnurrender Zwölfzylindermotor. Natürlich aus dem Maybach.“ (Nikolas Rechenberg, Food-Autor)
”First-class, all-round service operates like a purring twelve-cylinder engine. A Maybach, what else.“ (Nikolas Rechenberg, Food-Author)





SERVICE



Lehnen Sie sich zurück ... genießen Sie exzellenten Service und eine atemberaubende Atmosphäre, die Sie Ihren Alltag vergessen lässt. Maître Boris Häbel und sein Team stehen der Perfektion der Küche in nichts nach: spannend, anspruchsvoll und gewitzt ... Boris Häbel selbst sagt: „Mein Ziel und das meines Teams ist es, unseren Gästen im Lorenz Adlon Esszimmer eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, in der Sie einen wunderbaren Abend mit kulinarischen Highlights und persönlichem Service vor grandioser Kulisse erleben.“

Sit back and relax ... enjoy the exceptional service and breathtaking atmosphere, as you leave your daily routine behind. Maître Boris Häbel and his team are as dedicated to perfection as their colleagues in the kitchen: enthusiastic, discerning, and refined. Boris Häbel says himself: “My goal and that of my team is to create a wonderful atmosphere for our guests in the Lorenz Adlon Esszimmer, where they can experience an unforgettable evening of culinary highlights and personal service in a grand setting.”

EVENTS

When was the last time you had a private room for your event? Intimate ... quiet ... care-free ... leave everything to us ... we take care of it all. Let the cozy environment of our award-winning restaurant captivate and surprise you – you may also be treated to Hendrik Otto's unique creations in our library or in the historic Bundeszimmer banquet room. We are delighted to arrange your personalised event – from small, finely appointed tables to festively decorated banquets and everything in between. Contact us, and we will be delighted to plan your custom-tailored evening ...

VERANSTALTUNGEN

Wann war das letzte Mal, dass Sie einen Raum nur für sich und Ihre Gäste hatten? Intim ... ruhig ... sorgenfrei ... die komplette Organisation wird Ihnen abgenommen ... für alles ist gesorgt. Lassen Sie sich in kleinem Kreis von unserer Sterneküche beeindrucken und überraschen, denn auch in unserer Bibliothek und dem Bundeszimmer werden Sie mit Hendrik Ottos einzigartigen Kreationen verwöhnt. Für Ihr ganz persönliches Event richten wir Ihnen gerne von kleinen, edel eingedeckten Tischen bis hin zu festlich dekorierten Tafeln alles her. Sprechen Sie uns einfach an, und wir planen Ihren ganz individuellen Abend ...





Tradition is(s)t modern...

Tradition eats modern...

Lorenz Adlon Esszimmer im Hotel Adlon Kempinski Berlin
Unter den Linden 77 · 10117 Berlin · Tel +49 30 22 61 19 60 · Fax +49 30 2261 13 89
lorenz.adlon@kempinski.com · www.lorenzadlon-esszimmer.de