

JUNI



KREATION

Wolfsbarsch | Kopfsalat | Kichererbse

STERNEKOCH Hendrik Otto 2* Michelin | Lorenz Adlon Esszimmer | Berlin



STERNEKOCH | Hendrik Otto

2002 Erster Michelin-Stern La Vision, Köln
 2009 Ein Michelin Stern Vitrum, Berlin
 2010 Ein Michelin Stern Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin
 2011 Zweiter Michelin-Stern Lorenz Adlon Esszimmer, Berlin
 2012 Berliner Meisterkoch
 2013 Koch des Jahres, Gusto

Seit 2010 Chef de Cuisine Restaurant „Lorenz Adlon Esszimmer“, Berlin
 Hotel Adlon Kempinski Berlin

Gourmet Reise 2019
 Auszeichnung als bester Koch Berlins |
 großer Gourmetpreis Berlin Brandenburg.

2008 – 2009 Chef de Cuisine Restaurant „Vitrum“, Berlin 1 Stern Michelin; 16 Pkt. Gault Millau; 3 F im Feinschmecker
 Hotel The Ritz-Carlton Berlin

2002 – 2008 Chef de Cuisine Restaurant „La Vision“, Köln 1 Stern Michelin; 16 Pkt. Gault Millau; 3,5 F im Feinschmecker
 Hotel im Wasserturm, Köln

2001 – 2002 Chef de Cuisine Restaurant „Landhaus Flöttbek“ 15 Pkt. Gault Millau; 2,5 F im Feinschmecker
 Hamburg

1998 – 1999 Demi-Chef Tournant Restaurant „Schwarzwaldstube“ Hotel Traube Tonbach,
 Baiersbronn Schwarzwald

1996 – 1997 Commis de Cuisine Restaurant „Haerlin“ Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg

1991 – 1994 Ausbildung zum Koch Kur- und Sporthotel Lauterbad
 Freudenstadt/ Schwarzwald



KREATION Wolfsbarsch | Kopfsalat | Kichererbse

Lorenz Adlon

ESSZIMMER - HENDRIK OTTO

Lorenz Adlon Esszimmer
 Unter den Linden 77 | 10117 Berlin
 Telefon + 49 (0) 30 / 2261 – 1960
 lorenz.adlon@kempinski.com
 www.lorenzadlon-esszimmer.de
 Öffnungszeiten:
 Mittwoch bis Samstag von 19:00 bis 00:00 Uhr



Eine kulinarische Reise - die Philosophie Lorenz Adlon Esszimmer

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise, bei der im Wesentlichen des Genusses der Genuss des Wesentlichen steht. Unsere innovativen Kreationen sind von ganz unterschiedlichem Ursprung - inspiriert von Kindheitserinnerungen, Reisen, Marktbesuchen und der Natur, offenbaren sie Einflüsse aus aller Welt und fokussieren sich auf das Produkt und dessen aromatische Essenz - die Quintessenz.

Wir lieben es, die perfekten Gastgeber für Sie zu sein. Begeben Sie sich auf Ihre individuelle Reise und genießen Sie.

Die Weine
 Tauchen Sie ein in unsere außergewöhnliche Welt der Weine und Spirituosen. So vielseitig wie unsere Küche ist auch unsere Weinkarte.

Sie umfasst neben Raritäten auch einige sicher auch für Sie überraschende und unerwartete Entdeckungen rund um den Globus. Gerne nehmen wir Sie mit auf diese Schatzsuche und beraten Sie dabei, Ihr kulinarisches Erlebnis individuell und genussvoll im Glas zu untermalen.

