



Unter der Regie der Kempinski Hotelgruppe als Pächterin ist das legendäre, kurz nach dem 2. Weltkrieg abgebrannte Berliner Hotel Adlon am Brandenburger Tor neu errichtet worden. Seine offizielle Eröffnung feierte das neue Haus am alten Platz am 23. August 1997. Bundespräsident Prof. Dr. Roman Herzog nahm die feierliche



Eröffnung vor. Mit dem Adlon kehrt nach über 50 Jahren ein internationales Grandhotel an den traditionsreichen Platz in Berlins historischer Mitte zurück.

Das Hotel verfügt über 337 Zimmer auf sechs Etagen - darunter u.a. zwei Präsidenten-, 15 Adlon- und 9 Business-Suiten. Desweiteren bietet das Fünf-Sterne-Hotel mehrere Bars und Restaurants, Wintergärten, Business-Center, Spa, einen prunkvollen Ballsaal, drei Tagungsräume und sechs private Salons. Die Zimmer sind stilvoll eingerichtet und mit modernster Technik ausgestattet. Die Mitarbeiter des Adlon bieten den Gästen einen exklusiven und einzigartigen Service - rund um die Uhr.



SO RESERVIEREN SIE:

Adresse:	Unter den Linden 77 · 10117 Berlin-Mitte
Telefon:	030/2261-1555
Telefax:	030/2261-2222
Öffnungszeiten:	Mo. bis So. 12.00 bis 15.00, 18.00 bis 24.00 Uhr
Preise:	EUR 19,- bis EUR 32,-
Sitzplätze:	150
Tagungs-/ Banketträume:	10 bis 300 Personen
Kreditkarten:	Eurocard, Visa, AmEx, Diners

VORSPEISEN UND SALATE

FEINSTES "ADLON RÄUCHERLACHSFILET" MIT BUCHWEIZEN BLINIS,
IMPÉRIAL KAVIAR UND FRANZÖSISCHER CRÈME FRAÎCHE EUR 35,-

KOMPOSITION VON KRUSTEN- UND SCHALENTIEREN
MIT GEBACKENEN WAN TAN BLÄTTERN EUR 23,-

PASTA

KRÄUTERPAPPARDELLE MIT PFIFFERLINGSGULASCH EUR 18,-

HALBE PORTION EUR 14,-

WACHTELBRÜSTCHEN IM NUDELTEIG AUF PETERSILIEN-CHAMPAGNERSAUCE
UND GEFLÜGELGLACE EUR 20,-

FISCH

GEFÜLLTE STEINBUTTSCHNITTE AUF TOMATENBUTTER MIT PFIFFERLINGEN
UND BASILIKUMMAULTASCHEN EUR 32,-

LOUP DE MER KROSS GEBRATEN AUF ERBSENPÜREE, HUMMER-ESTRAGONFOND
UND GEFÜLLTER KOHLRABI EUR 29,-

SEEZUNGE "MEUNIÈRE" MIT ZWEIERLEI SAUCEN, BLATTSPINAT
UND GRENAILLE KARTOFFELN EUR 33,-

FLEISCH UND GEFLÜGEL

U.S. RINDERFILET IM KARTOFFELRING UND DREIERLEI BOHNEN EUR 27,-

KALBSLEBER MIT FRITIERTEM SALBEI ECHALOTTEN UND KARTOFFEL MILLE FEUILLE EUR 22,-

MILCHKALBSKOTELETTE MIT WALDPILZEN GEFÜLLT, RUCOLA,
TOMATEN UND KRÄUTERN EUR 26,-

REHRÜCKENMEDAILLONS MIT PFIFFERLINGSKRUSTE WEIßER PFEFFERSAUCE,
ROTKOHL-MARONENTIMBALE UND FINGERNUDELN EUR 29,-

FRANZÖSISCHES LAMMCARÉE UND FILET GEBACKEN MIT ROSMARINSAUCE,
ARTISCHOCKEN UND AUBERGINEN EUR 24,-

ETOUFFÉ TAUBE IM GANZEN GEBRATEN MIT FOIE GRAS, SAUCE PÉRIGOURDINE,
GESCHMORTEM SPITZKOHL UND KARTOFFELRAVIOLI EUR 39,-

DESSERTS

ERDBEER TIRAMISU MIT JOGHURT-MINZSCHAUH EUR 10,-

TAPIOKA KNÖDEL GEFÜLLT MIT SCHOKOLADE UND SERVIERT MIT PFIRSISCHRAGOUT EUR 12,-