



IMPERIAL

BY ALEXANDER HERRMANN
& MICHI SEITZ

SILVESTER MENÜ BY ALEXANDER HERRMANN & MICHI SEITZ

WELTVIKTUALIEN	&	HEIMAT
		Imperial Starter 360° Laib Kaviarbutter
Schwarzer Trüffel gehobelt & als Vinaigrette	&	Zweierlei mariniertes Blumenkohl Haselnuss Chicorée
Entenleberpraline (von der ungestopften Leber)	&	Geröstetes Landbrot Roh marinierte Schwarzwurzel knuspriger Pfeffer
Jakobsmuschel als flambiertes Carpaccio	&	Rote Bete Relish. Püree. Chips. Meerrettich-Champagner Sauce
10 g Störkaviar AH Edition	&	Nussbutter Kartoffel Geräucherter Saibling Crème Fraîche Schnittlauch
Flambierter Hummer als Medaillon & Bisque	&	Mandarinen-Spitzkohl Chili Tomate
Champagner als Sorbet	&	Eingelegte Quitte
HAUPTGANG LIVE COOKING AM IMPERIAL KÜCHENPASS		
Weiderind Roastbeef am Stück rosa gebraten	&	Rahmsteinpilze Blattspinat Blätterteig Fleuron
Schokolade in vier kleinen Varianten serviert von Original Beans		

8 GANG MENÜ

Starter | Trüffel & Blumenkohl | Entenleber
& Landbrot | Jakobsmuschel & Rote Bete |
Störkaviar & Nussbutter Kartoffel | Hummer
& Spitzkohl | Champagner & Quitte |
Weiderind & Steinpilze | Schokolade

EUR 298
PRO PERSON

Weinbegleitung 6-Gang: EUR 79
Weinbegleitung 7-Gang: EUR 94

Die Weinbegleitung kann auch am
Silvesterabend vor Ort hinzugebucht werden!



SILVESTER MENÜ BY ALEXANDER HERRMANN & MICHI SEITZ

WELTVIKTUALIEN

Schwarzer Trüffel
gehobelt & als Vinaigrette

Schwarzwurzel Praline

Schmorpastinake
als flambiertes Carpaccio

Tonbori –
Kaviar des Feldes

Geröstete Avocado
Yuzu Beurre Blanc

Champagner
als Sorbet

&

&

&

&

&

&

&

HEIMAT

Imperial Starter
360° Laib | Kaviarbutter

Zweierlei mariniertes Blumenkohl
Haselnuss | Chicorée

Geröstetes Landbrot
Roh marinierte Schwarzwurzel |
knuspriger Pfeffer

Rote Bete
Relish. Püree. Chips. |
Meerrettich-Champagner Sauce

Nussbutter Kartoffel
Geräucherte Kombu Alge |
Crème Fraîche | Schnittlauch

Mandarinen-Spitzkohl
Chili | Tomate

Eingelegte Quitte

HAUPTGANG LIVE COOKING AM IMPERIAL KÜCHENPASS

Plant based Steak –
Redfine Meat

&

Rahmsteinpilze
Blattspinat | Blätterteig Fleuron

Schokolade in vier kleinen
Varianten serviert
von Original Beans

8 GANG MENÜ

Starter | Trüffel & Blumenkohl | Schwarzwurzel
& Landbrot | Pastinake & Rote Bete | Tonbori
& Nussbutter Kartoffel | Avocado & Spitzkohl |
Champagner & Quitte | Plant based Steak
& Steinpilze | Schokolade

EUR 298
PRO PERSON

Weinbegleitung 6-Gang: EUR 79
Weinbegleitung 7-Gang: EUR 94

Die Weinbegleitung kann auch am
Silvesterabend vor Ort hinzugebucht werden!