IMPERIAL

by

Alexander Herrmann

MEINE IMPERIAL-KÜCHE
"FRANKEN URBAN"

Die Reduzierung auf das Wesentliche mit klaren Geschmacksstrukturen und intensiven Aromen. Puristisch. Urban. Heimatküche. Minimalistische Opulenz.

Alexander Herrmann
&
Michael Seitz

Minimalistische Opulenz ...

...das sind wir. Präzise. Klar. Pur.
Unsere Philosophie. Unser Interieur. Unser Haus.

...das sind unsere Menüs. Reduziert auf das Wesentliche. Intensive Aromen. High End Produkte, die durch ihre Purheit glänzen. Die sich selbst genug sind. Nichts lenkt ab. Liebevoll fokussiert. Auf den Punkt. Nachhaltig umgesetzt. Visionär gedacht.

IMPERIAL

Cool Dining.

DINNER MOOD

Unser Lifestyle – pures Lebensglück.

❤ – 360° LAIB | KAVIARBUTTER

❤ – RADIESCHEN

1 – BLUMENKOHL

Gebraten. Couscous. Röschen.
Macadamianuss | Rhabarber-Chili Vinaigrette — EUR 32

Add on: Sashimi vom Lachs mit Grapefruit — + EUR 11

2 – BROTGEWÜRZ-RAMEN

Morchel Creme | Fingerlimes | junge Erbsen | Ingwerschaum — EUR 32

Add on: Flambiertes Hummer Tatar — + EUR 16

3 – SPARGEL

Nussbutter-Kartoffel Creme | eingelegter Trüffel | Trüffeljus |
knuspriger schwarzer Pfeffer | lauwarmer Kalbskopf |
gepickelter Spargel | Kräuter Vinaigrette — EUR 55

4 – LAMM

Lammrücken stark geröstet | Sauerampfer-Spinat | Jus |
gepickelte junge Zwiebel | schwarzer Knoblauch — EUR 56

5 – TRÜFFELKÄSE „IMPERIAL SIGNATURE“

Getrüffeltes Käse Mousse | süß-saures Senf Chutney |
Laugen Brioche — EUR 20

6 – KIRSCHBLÜTEN CREME-EIS

Schokoladen Ganache | warme Zitronen-Karamellsauce |
Mandel Krokant — EUR 20

❤ – TASTE LÖFFEL

Unser Dinner Mood ist die perfekte Wahl für vegetarischen oder veganen Genuss

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Blumenkohl | Ramen | Spargel oder Lamm | Käse oder Eis | Taste Löffel	pro Person	EUR 129
4-Gang-Menü mit allen Add ons	pro Person	EUR 149
6-Gang Menü: Brot & Butter | Starter | Blumenkohl | Ramen | Spargel | Lamm | Käse | Eis | Taste Löffel	pro Person	EUR 169
6-Gang Menü mit allen Add Ons	pro Person	EUR 189

CELEBRATION MOOD

Alles auf dem Tisch zum Teilen – sharing is caring.

❤ – 360° LAIB | KAVIARBUTTER

❤ – RADIESCHEN

LET'S CELEBRATE FOOD TOGETHER

CELEBRATION – RUNDE 1

Sashimi vom Färöer Lachs

Geflämmter Hummer | Krustentier Creme

Kross gebackener Kalbskopf | Kräuter Vinaigrette

Dreierlei Blumenkohl | MacadaXmianuss

Spargel | Trüffel | Nussbutter-Kartoffel

Caesar Salad Imperial Style

Tataki vom Störfilet

Add on: 10 g Störkaviar AH Edition + EUR 21
30 g Störkaviar AH Edition + EUR 62

CELEBRATION – RUNDE 2

Saibling gebraten | Beurre Blanc | Kräuteröl

Gerösteter Lammrücken

Tataki vom fränkischen Duroc Schwein

Ramen | Morchel | Brotgewürz

Spargelsalat

Fränkische Trüffel Pommes

Gegrillte Aubergine

Add on: 50 g Wagyu Strip Loin + EUR 25

CELEBRATION – RUNDE 3

Yuzu Sorbet mit Celebration Shot

❤ – TASTE LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

Brot & Butter | Starter | 3 „Celebration" Runden
mit 15 Fine Dining Highlights | Taste Löffel pro Person EUR 99,90

GLAMOUR MOOD

Black Angus Beef, Hummer & Kaviar – simply the best.

❤ – 360° LAIB | KAVIARBUTTER

❤ – RADIESCHEN

1 – SASHIMI VOM GEFLÄMMTEN STÖR

Geräucherte Lauch Shoyu | Ingwer | Zwiebel | Gurke |
Crystal bread EUR 39

2 – KAVIAR

Spargel Creme-Eis | 10g Störkaviar & 5g Saiblingskaviar | Fingerlimette EUR 45

3 – STEAK & LOBSTER

Teil 1: Tataki vom Wagyu

Spargelspitzen | Trüffel | crunchy Reisblatt

Teil 2: Auf einer Platte zum Teilen angerichtet

Gegrilltes Black Angus Rib Eye Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz | gebackene Kartoffeln | Gemüsetörtchen | Caesar Salad | BBQ Jus | Krustentier Mayonnaise | Chili Chutney

Add on: Fränkische Trüffel Pommes + EUR 16

4 – SORBET

Erdbeer Sorbet | Champagnerschaum | Himbeer Baiser EUR 24

❤ – TASTE LÖFFEL

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang-Menü: Brot & Butter | Starter | Stör | Wagyu |
Steak & Lobster Platte | Sorbet | Taste Löffel pro Person EUR 164

5- Gang Menü: Brot & Butter | Starter | Stör | Kaviar |
Wagyu | Steak & Lobster Platte | Sorbet | Taste Löffel pro Person EUR 199

Allergene:

1. glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

A. Farbstoffe
B. Konservierungsstoffe
C. Sulfite
D. Zuckerarten/Süßungsmittel
E. Milcheiweiß
F. Antioxidationsmittel
G. Phosphat
H. Geschmacksverstärker
I. chininhaltig
J. koffeinhaltig
K. geschwefelt

imperial_by_ah

Imperial by Alexander Herrmann

Königstraße 70 | Nürnberg | ah-imperial.de
Immer aktuell bleiben mit unserem neuen Newsletter.
Einfach registrieren unter ah-imperial.de