

MEINE IMPERIAL-KÜCHE "FRANKENURBAN"

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

MINIMALISTISCHE OPULENZ
Alexander Herrmann

TASTING MENÜ

Starter

3 Mal junges Gemüse
Kohlrabi-Haselnuss-Salat
Radieschen mit Nussbutter-Erde
Sud vom gerösteten Lauch 21

Tatar

Büffelsteak puristisch mariniert, Sauerampfer-Lassi,
Tsarskaya-Austernvinaigrette, Gurken-Relish 27

Saibling

Gebraten - die Haut kross, der Fisch rare,
Chinakohl im Sauerkrautsaft eingelegt, Liebstöckel-Leche 25

Stör & Kaviar

Lauwarmer geräucherter Stör, 8 Gramm Störkaviar >>Bavarian Superior<<
Eigelb-Emulsion, gepickelter Staudensellerie 28

Gegrillter Lammrücken

Dünne Tranchen vom Juradistel Lamm, Salzzitronensud,
Röstmandel, Gewürz-Pakchoi, geschmorte Tomate 35

Käse aus der Biokäserei Wohlfarth

Ziegenhartkäse, Blaubeer-Chutney, Melange-Noir-Pfefferkuchen 19

Dessertfestival

Zerlei Desserts Ihrer Wahl vom Wagen 14

5-Gang-Menü ohne Kaviar

6-Gang-Menü

7-Gang-Menü

pro Person 109

pro Person 129

pro Person 144

PUR, HOT & SPICY

Starter

3 Mal junges Gemüse
Kohlrabi-Haselnuss-Salat
Radieschen mit Nussbutter-Erde
Sud vom gerösteten Lauch 21

Salat & Chili

Gebeizter Romanasalat - Blätter und Stiele,
Jalapeño-Mayonnaise, Kräutervinaigrette, hauchdünnes Röstbrot 23

Egerlinge & Ingwer

Gebraten und anschließend glasiert,
Büffelmilchmozzarella, Ingwer, geröstete Cashewkerne 23

Spitzkohl & Tikka Masala

Im Ofen geröstetes Spitzkohlviertel, Gewürzschmelze Tikka Masala,
Jogurt, Kartoffelchips 29

Käse & Geräucherte Paprika

Kuhmilch-Munster, geräucherte Paprika, Nussbutter-Popcorn 19

Dessertfestival

Zerlei Desserts Ihrer Wahl vom Wagen 14

5-Gang-Menü

6-Gang-Menü

pro Person 99

pro Person 115

STEAK DE LUXE

Starter

3 Mal junges Gemüse
Kohlrabi-Haselnuss-Salat
Radieschen mit Nussbutter-Erde
Sud vom gerösteten Lauch 21

Sashimi

Ikejime Forelle, Schnittlauch, Meerrettich,
Fränkische Ponzu aus Brottrunk und Apfelessig 25

Steak und Hummer

auf einer Platte zum Teilen angerichtet
Gegrilltes US Ribeye Steak
Tataki vom Black Angusfilet
mit Gewürztopping, Joghurt und Schnittlauch,
flambierter Hummerschwanz

serviert mit

Beeftea, Kräutervinaigrette, Jalapeño-Mayonnaise,
Schmortomaten, sautiertem Gemüse,
kleinem Caesar Salat, Ofenkartoffeln 75

Sorbet

Buttermilchsorbet, Beere, Vanillesud 18

Ab 2 Personen

4-Gang-Menü

pro Person 99

DESSERTFESTIVAL

VOM WAGEN

Himbeer-Paprikasorbet
Nuss-Cookies-Brösel

Dunkle Schokolade 70%
Erdbeere, Cerealien Crunch

Yuzu-Praline
gebrannte Kakaobohnen, Basilikum

Crème Brûlée
Vanille

pro Dessert 7

IHR IMPERIALTEAM

Hubert Gronauer

Geschäftsführer

Marcella Papst

Serviceleitung

Michael Seitz

Küchenchef

Franziska Zeller

*Gästebetreuung und Events,
Assistenz der Geschäftsführung*

David Ebersberger

*Stellvertretende Serviceleitung Imperial
Barchef*

Jens Schwemmer

Sous Chef

Julia Muff

Melissa Weißkopf

Johanna Schaaf

Nicolas Ibscher

Yasmin Reinicke

Silvio Bavelas

Anna Reil