

MEINE IMPERIAL-KÜCHE "FRANKENURBAN"

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

MINIMALISTISCHE OPULENZ
Alexander Herrmann

IMPERIAL TASTING MENÜ

Fingerfood Starter

3erlei Salzwassergarnele

Garnelentatar im Tartlette, Avocado, Meerrettich

Geflämme Garnelle, Salatherz, Roséradieschen

Garnelenschaumsuppe 20

Jakobsmuschel-Carpaccio

Feldsalat, rosa Grapefruit,

luftgetrockneter Speck als Creme und gehobelt 26

Add-on: 2 Stück pochierte Austern 11

Gabratener Saibling

Auf der Haut rare gebratener Saibling,

gerösteter Chinakohl, Leche de Tigre 25

»Kaviar-Sorbet«

8 Gramm Störkaviar „Bavarian Superior“, Creme Fraiche Sorbet,

Schnittlauch, Grünes Apfel-Gurkenragout 28

Gebratener Hirschrücken

Selleriepüree, Zitronen-Ginsud, Wacholderöl,

roh mariniertes Sellerie 35

Zerlei Käse aus der Biokäserei Wohlfarth

Kuhmilch Munstercreme, geräucherte Paprika, Nussbutter-Popcorn

Ziegenhartkäse, Blaubeerchutney, Pfefferkuchen 19

Schokoladenfestival

Zerlei Schokoladendesserts Ihrer Wahl vom Wagen 14

5-Gang-Menü ohne Kaviar

6-Gang-Menü

7-Gang-Menü

pro Person 99

pro Person 115

pro Person 135

IMPERIAL KLASSIKER MENÜ

Imperial - Tatar

Büffelsteak puristisch mariniert,
»Tsarskaya«-Austernvinaigrette, Gurken Relish,
Kräuter-Creme Fraiche 27

Kabeljau

Pochiertes Rückensteak,
Störkaviar »Bavarian Superior«, Beurre blanc,
Rote Bete mit Rotweinessig glasiert 32

Krosse Pekingentenbrust

Maronencreme, Blaukraut, Entensoße,
gebratener japanischer Hefeknödel 39

Schokoladenfestival

Zerlei Schokoladendesserts Ihrer Wahl vom Wagen 14

4-Gang-Menü

pro Person 99

IMPERIAL STEAK DE LUXE

Fingerfood Starter

3erlei Salzwassergarnele
Garnelentatar im Tartlette, Avocado, Meerrettich
Geflämmte Garnele, Salatherz, Roséradieschen
Garnelenschaumsuppe 20

Lachs Sashimi

kandierter Kürbis, Kürbiskernöl, Chili,
Passionsfruchtvinaigrette 26
Add-on: 2 Stück gegrillte Jakobsmuscheln 11

Steak und Hummer

auf einer Platte zum Teilen angerichtet:
Gegrilltes US Ribeye Steak
Geröstetes Black Angusfilet »Tataki«
mit schwarzem Trüffel glasiert,
flambierter Hummerschwanz

serviert mit

Kräutervinaigrette, Pfefferrahmsauce, Speckmayonnaise
Schmortomaten, sautiertem Gemüse,
kleiner Caesarsalat, Ofenkartoffeln 75

Blutorangen-Sorbet

Ingwer, gebrannte Mandel 18

Ab 2 Personen
4-Gang-Menü

pro Person 99

SCHOKOLADENFESTIVAL

VOM WAGEN

Zimteis

weißer Schokoladen-Schnee

Dunkle Schokolade 70%

Birne, Cerealien Crunch

Schokoladen-Karamell Panna Cotta

knusprige Elemente

Milchschokoladenpraline

Mango, Mandel

pro Dessert 7

KÄSE

2erlei Käse aus der Biokäserei Wohlfarth

Kuhmilch Munstercreme, geräucherte Paprika, Nussbutter-Popcorn

Ziegenhartkäse, Blaubeerchutney, Pfefferkuchen 19

IHR IMPERIALTEAM

Hubert Gronauer

Geschäftsführer

Marcella Papst

Serviceleitung

Michael Seitz

Küchenchef

Franziska Zeller

*Gästekbetreuung und Events,
Assistenz d. Geschäftsführung*

David Ebersberger

Stv. Serviceleitung Imperial/Barchef

Jens Schwemmer

Sous Chef

Julia Muff

Melissa Weißkopf

Johanna Schaaf

Yasmin Reinicke

Silvio Bavelos

Anna Reil