



SCHAMPUS & SASHIMI



Menü

Brot & Starters

Imperial Buchweizenbrot, Kaviarbutter
Zerlei von der Goldforelle
Cremiges Tatar „Japan-Style“ und crunchy Nigiri

High-Class Sashimi

Teil 1 - Franken

Ikejime Lachsforelle und Saibling
Karpfen im Tempurateig

Fränkische Ponzu mit Nussbutter und Brotgewürz
Meerrettichcreme
Gepickelter Ingwer
Sushi-Reis

Teil 2 - Klassiker

Hamachi
Jakobsmuschel

Sojaglace
Ceviche Vinaigrette
Norialgen-Chips
Krustentiermayonnaise
Egelegte Chilis
Tepanyaki-Gemüse

Caviar Prunier „Chawanmushi“

Stör Kaviar Imperial AH Special Edition 10g, Cremiges Ei, Schnittlauch,
Wurzelgemüsedashi, Rote Salzwassergarnele

Tataki vom Rinderfilet

Rinderfilet, Trüffelpommes, Teriyaki-Jus, Cremiger Kräuterspinat

Schokolade

3erlei Original Beans Schokolade in der Bento-Box

Dunkle Schokolade 66% Beni Wild, Himbeere, Karamellisierte Cerealien
Shiso-Sorbet, Gebackene Milkschokolade 42% Esmeralda
Edelweis 37%, Yuzu, Erdbeere, Waldmeister

Champagner- Begleitung

Champagnercocktail zum Start

Aus der exklusiven Moët & Chandon x
AMBUSH Limited Edition

Imperial Hauschampagner für den Abend

Eisgekühlter Blanc de Blancs
Imperial Hauschampagner am Tisch

Champagner der Nacht zum Dessert

Moët & Chandon N.I.R. Nectar
Impérial Rosé Dry