



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.



Cool Dining.

Lifestyle Menü

pures Lebensglück.



0

Lauwarmes Buchweizenbrot | Kaviarbutter



0

Pilze süß-sauer | Rahmschwammerl

Kürbis

25

1 – Kürbis gedämpft und eingelegt | Kernölmayonnaise | Ingwer | Chili

Add-On: Geflämtes Lachssashimi | +EUR 8 |

Chinakohl

25

2 – Chinakohl mit fränkischen Aromen fermentiert | Brotgewürzsud | gegrilltes Sauerteigbrot | Kräuter

Add-On: Entenleber-Praline | +EUR 8 |

Mozzarella & Trüffel

30

3 – Büffelmozzarella lauwarm | Haselnuss | Trüffel-Vinaigrette | Trüffel gehobelt

Fisch

33 | 40

4 – Geröstetes Störfilet | Störkaviar | geräucherte Beurre Blanc | lauwarmes Salatherz

Fleisch

40

5 – Tataki vom Reh - von unserem Jäger in einem fränkischen Revier erlegt | Getreidecreme | Wildsud | Physalis | Knusperpfeffer

Käse

15

6 – Fein gehobelter Ziegen-Hartkäse | lauwarmes Eigelb | Petersiliencreme

Schokolade

18

7 – Schokolade heiß-kalt
Schokoladenganache | gesalzenes Milcheis | heiße Karamelljus



0

Petit Four: The Taste Löffel

5-Gang: 1 + 2 + 3 + 4 oder 5 + 6 oder 7 pro Person | EUR 119 |

6-Gang: 1 + 2 + 3 + 4 oder 5 + 6 + 7 pro Person | EUR 129 |

7-Gang: Komplett-Programm ;-) pro Person | EUR 159 |

Future Menü

kulinarische Vision.

♥ 0	Lauwarmes Buchweizenbrot Meersalzbutter
♥ 0	Pilze süß-sauer Rahmschwammerl
Kürbis 25	1 – Kürbis gedämpft und eingelegt Kernölmayonnaise Ingwer Chili
Chinakohl 25	2 – Chinakohl mit fränkischen Aromen fermentiert Brotgewürzsud gegrilltes Sauerteigbrot Kräuter
Mozzarella & Trüffel 30	3 – Büffelmozzarella lauwarm Haselnuss Trüffel-Vinaigrette Trüffel gehobelt
Rote Bete 33 40	4 – Rote Bete Wasabicrunch geräucherte Beurre Blanc lauwarmes Salatherz
Fenchel 40	5 – Geschmorter Fenchel Getreidecreme Olivenölsud Physalis kandierte Oliven
Käse 15	6 – Fein gehobelter Ziegen-Hartkäse lauwarmes Eigelb Petersiliencreme
Schokolade 18	7 – Schokolade heiß-kalt Schokoladenganache gesalzenes Milcheis heiße Karamelljus
♥ 0	Petit Four: The Taste Löffel

5-Gang: 1 + 2 + 3 + 4 oder 5 + 6 oder 7 pro Person | EUR 105 |
6-Gang: 1 + 2 + 3 + 4 oder 5 + 6 + 7 pro Person | EUR 119 |
7-Gang: Komplet-Programm ;-)) pro Person | EUR 139 |

Steak de Luxe Menü

absolutes Food-Vergnügen.

♥ 0	Lauwarmes Buchweizenbrot Kaviarbutter
♥ 0	Pilze süß-sauer Rahmschwammerl
Tatar 30	1 – Ikejime-Saiblingstatar - nach traditioneller japanischer Rezeptur Algen-Tempura
Kaviar 25	2 – „Bubble Tea“ von zweierlei Kaviar Cashewmilch Kräuteröl
Steak und Lobster 75	3 – Teil 1: Kleines Rossini Gegrillte Rinderfilettranche Trüffelvinaigrette Entenleberpraline
	3 – Teil 2: Gegrilltes Black Angus Rib-Eye Steak flambierter, kanadischer Hummerschwanz Kartoffelgratin „Deluxe“ glasiertes Gemüse kleiner Salat mit Kürbis Pfefferrahmsoße Kernölmayonnaise Chilichutney
Sorbet 15	4 – Sorbet von rohen Zwetschgen Baiser Nussöl-Pulver Joghurtschaum
♥ 0	Petit Four: The Taste Löffel

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang: 1 + 3 + 3 + 4

5-Gang: Komplet-Programm ;-)

pro Person | EUR 105 |

pro Person | EUR 119 |



SCHAMPUS & SASHIMI



Das #ahdreamteam hat speziell für diese Eventreihe Menüs entwickelt, die in mehreren Gängen asiatischen Purismus und fränkische Regionalität auf angenehmes, höchstes Niveau heben.

Das Vier-Gang-Menü führt Sie vom hochwertigen fränkischen Sashimi, über Tatar, Kaviar und Gegrilltem im Tataki-Style bis hin zu den besten Desserts. Champagnercocktail als Aperitif. Pro zwei Personen eine Flasche unseres exklusiven Blanc de Blancs Haus-Champagners (0,75) bereits am Tisch. Moët-Imperial-Nectar zum Dessert (ein Glas).

Alle Infos, Termine und Ticket-Shop unter ah-imperial.de oder 0911.24 02 99 55



„Cool Dining“

MENUE & MUSIC

*Alexander Herrmann
meets
House Music*

*Jeden Mittwoch
ab 18.00 Uhr*

Unsere Karte in Russisch



SCAN ME

Unsere Karte in Italienisch



SCAN ME

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



[imperial_by_ah](https://www.instagram.com/imperial_by_ah)



Imperial by Alexander Herrmann