

Opulenza
minimalista

...

... questo siamo noi. Precisi. Chiari. Puri.
La nostra filosofia. Il nostro arredamento. La nostra casa.

... questo sono i nostri menù. Ridotti all'essenziale. Aromi
intensi. Prodotti pregiati che si distinguono per la loro
purezza. Che da soli sono abbastanza. Niente distrae.
Amorevolmente concentrati. Al punto. Realizzati in modo
sostenibile. Pensati in modo visionario.



Cool Dining.



SCHAMPUS & SASHIMI



Il #ahdreamteam ha sviluppato appositamente per questa serie di eventi dei menù che, in più portate, portano il purismo dell'Asia e la regionalità della Franconia al più alto e piacevole livello.

Il menù a quattro portate Vi porterà da un sashimi della Franconia di alta qualità, ad una tartar, ad un caviale e grigliata in stile tataki, fino ai migliori dessert.

Cocktail champagne come aperitivo. Per ogni due persone ci sarà già al tavolo una bottiglia del nostro esclusivo champagne della casa Blanc de Blancs (0,75).

Moët-Imperial-Nectar con il dessert (un bicchiere).

Tutte le informazioni, date e biglietti su ah-imperial.de o al +49 911.24 02 99 55



„Cool Dining“

MENÙ E MUSICA

*Alexander Herrmann
incontra
musica house*

*Ogni mercoledì
dalle ore 18*

Il nostro menù in russo



SCAN ME

Il nostro menù in italiano



SCAN ME

Königstraße 70 | Norimberga | ah-imperial.de

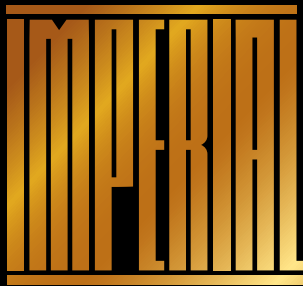
Rimani sempre aggiornato con la nostra nuova newsletter. Registrati su ah-imperial.de



imperial_by_ah



Imperial by Alexander Herrmann



by
Alexander Herrmann

LA MIA CUCINA IMPERIALE
"FRANCONIA URBANA"

*Riduzione all'essenziale con strutture di gusto chiare e
aromi intensi. Purista. Urbana. Cucina di casa.
Opulenza minimalista.*

Alexander Herrmann
&
Michael Seitz

Menù Lifestyle

Pura gioia di vivere.



0

Pane di grano saraceno tiepido | burro di caviale



0

Funghi in agrodolce | funghi con panna

Zucca

25

1 – Zucca cotta al vapore e marinata | Maionese con olio di semi di zucca | zenzero | peperoncino

Aggiunte: Sashimi di salmone infiammato | +EUR 8 |

Cavolo cinese

25

2 – Cavolo cinese fermentato con aromi della Franconia | sugo di spezie per pane | pane con lievito madre grigliato | erbette

Aggiunte: Pralina di fegato d'anatra | +EUR 8 |

Mozzarella e tartufo

30

3 – Mozzarella di bufala tiepida | nocciole | vinaigrette al tartufo | scaglie di tartufo

Pesce

33 | 40

4 – Filetto di storione arrostito | caviale di storione | Beurre Blanc affumicata | cuore di lattuga tiepido

Carne

40

5 – Tataki di capriolo - abbattuto dal nostro cacciatore in una riserva di caccia della Franconia | crema di cereali | sugo di selvaggina | physalis | pepe croccante

Formaggio

15

6 – Scaglie fini di formaggio di capra a pasta dura | tuorlo d'uovo tiepido | crema di prezzemolo

Cioccolato

18

7 – Cioccolato freddissimo

Ganache al cioccolato | gelato al latte salato | salsa al caramello caldissima



0

Petit Four: I cucchiari di The Taste

5 portate: 1 + 2 + 3 + 4 o 5 + 6 o 7 a persona | EUR 119 |

6 portate: 1 + 2 + 3 + 4 o 5 + 6 + 7 a persona | EUR 129 |

7 portate: Programma completo ;-)
a persona | EUR 159 |

Menù Future

Visione **culinaria**.



0

Pane di grano saraceno tiepido | burro al sale marino



0

Funghi in agrodolce | funghi con panna

Zucca

25

1 – Zucca cotta al vapore e marinata | Maionese con olio di semi di zucca | zenzero | peperoncino

Cavolo cinese

25

2 – Cavolo cinese fermentato con aromi della Franconia | sugo di spezie per pane | pane con lievito madre grigliato | erbette

Mozzarella e tartufo

30

3 – Mozzarella di bufala tiepida | nocciole | vinaigrette al tartufo | scaglie di tartufo

Barbabietola

33 | 40

4 – Barbabietola | croccante di wasabi | Beurre Blanc affumicata | cuore di lattuga tiepido

Finocchio

40

5 – Finocchio in umido | crema di cereali | sugo d'olio d'oliva | physalis | olive candite

Formaggio

15

6 – Scaglie fini di formaggio di capra a pasta dura | tuorlo d'uovo tiepido | crema di prezzemolo

Cioccolato

18

7 – Cioccolato freddissimo
Ganache al cioccolato | gelato al latte salato | salsa al caramello caldissima



0

Petit Four: I cucchiari di The Taste




5 portate: 1 + 2 + 3 + 4 o 5 + 6 o 7 a persona | EUR 105 |

6 portate: 1 + 2 + 3 + 4 o 5 + 6 + 7 a persona | EUR 119 |

7 portate: Programma completo ;-)
a persona | EUR 139 |

Menù Steak de Luxe

Goduria culinaria **assoluta**.

 0	Pane di grano saraceno tiepido burro di caviale
 0	Funghi in agrodolce funghi con panna
Tartara 30	1 – Salmerino ikejime alla tartara – secondo la preparazione tradizionale giapponese tempura di alghe
Caviale 25	2 – „Bubble Tea“ di due tipi di caviale latte di anacardi olio alle erbe
Bistecca e astice 75	3 – Parte 1: Rossini piccolo Fetta di filetto di manzo grigliato vinaigrette al tartufo pralina di fegato d'anatra 3 – Parte 2: Bistecca Black Angus Rib-Eye grigliata coda d'aragosta canadese flambè gratin di patate „Deluxe“ verdure glassate insalata piccola con zucca salsa panna e pepe Maionese con olio di semi di zucca chutney di peperoncino
Sorbetto 15	4 – Sorbetto di prugne crude meringa polvere d'olio di noce schiuma di yogurt
 0	Petit Four: I cucchiari di The Taste

Ordinabile a partire da due persone

4 portate: 1 + 3 + 3 + 4

a persona | EUR 105 |

5 portate: Programma completo ;-)

a persona | EUR 119 |