

## Минималистичная роскошь

...

...это мы. Точные. Понятные. Пуристические.  
Наша философия. Наш интерьер. Наш дом.

....это наши меню. Фокус на главном. Интенсивные ароматы.  
Продукты высокого качества, совершенные в своей  
лаконичности. Прекрасные сами по себе. Ничего лишнего.  
Приготовленные с любовью. По существу. Природосообразная  
концепция. Дальновидный подход.



*Cool Dining.*



## SCHAMPUS & SASHIMI



Команда мечты Александра Херрманна #ahdreamteam разработала специально для этих мероприятий меню из многих блюд, выводящие азиатский туризм и франконскую региональность на новый высочайший уровень.

Меню из четырёх блюд: от высококачественного франконского сашими, тартара, икры, блюд, приготовленных на гриле в стиле татаки до эксклюзивных десертов.

Коктейль из шампанского на аперитив. На двух персон – бутылка нашего эксклюзивного шампанского Blanc de Blancs Haus-Champagners (0,75) уже у Вас на столике.  
Moët-Imperial-Nectar на десерт (бокал).

**Вся информация, бронирование столиков и билетов на ah-imperial.de или по номеру 0911.24 02 99 55**



„Cool Dining“

**MENUE & MUSIC**

*Alexander Herrmann  
meets  
House Music*

*Каждую среду  
с 18.00*

*Наше меню на русском*



SCAN ME

*Наше меню на итальянском*



SCAN ME

Königstraße 70 | Nürnberg | ah-imperial.de

Подпишитесь на нашу рассылку, чтобы быть в курсе последних событий!

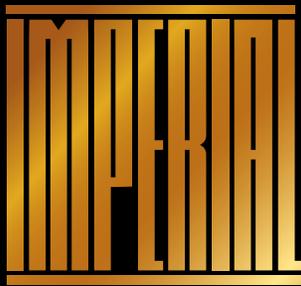
Просто зарегистрируйтесь на ah-imperial.de



imperial\_by\_ah



Imperial by Alexander Herrmann



*by*  
*Alexander Herrmann*

*Моя IMPERIAL-кухня*  
*"FRANKEN URBAN"*

*Фокус на главное: чёткие вкусовые структуры и интенсивность ароматов. Пуристично. Урбанистично. Региональная кухня. Минималистичная роскошь.*

*Alexander Herrmann*



*Michael Seitz*

# Меню Lifestyle

Истинное счастье.



0

Тёплый гречневый хлеб | Икорное масло



0

Грибы в кисло-сладком соусе | Грибы в сливочном соусе

Тыква

25

**1** - Пареная маринованная тыква | Майонез из масла семян тыквы | Имбирь | Чили

По желанию: Фламбированное сашими из лосося | +8 евро |

Пекинская капуста

25

**2** - Пекинская капуста, ферментированная франконскими ароматами | Соус из хлебных приправ | хлеб, приготовленный на закваске, на гриле | Травы

По желанию: Пралине из утиной печени | + 8 евро |

Моцарелла &

Трюфель

30

**3** - Теплая моцарелла из молока буйволиц | Фундук | Соус винегрет из трюфеля | Трюфельная стружка

Рыба

33 | 40

**4** - Жареное филе осетра | Осетровая икра | Копченый соус «берблан» (Beurre Blanc) | Тёплое «сердце» зелёного салата

Мясо

40

**5** - Татаки из косули - добытая нашим охотником на территории Франконии | крем из злаков | соус из дичи | физалис | Хрустящий «перчик»

Сыр

15

**6** - Стужка из козьего твёрдого сыра | Тёплый желток | Крем из петрушки

Шоколад

18

**7** - Шоколад «горячо-холодно»

Шоколадный ганаш | солённое сливочное мороженное | горячий карамельный соус



0

Птифур: The Taste Löffel «Ложка вкуса»

5 блюд: 1 + 2 + 3 + 4 или 5 + 6 или 7      за гостя      | 119 евро |

6 блюд: 1 + 2 + 3 + 4 или 5 + 6 + 7      за гостя      | 129 евро |

7 блюд: Все блюда ;- )      за гостя      | 159 евро |

# Меню Future

Кулинарное провиденье.



0

Тёплый гречневый хлеб | Масло с морской солью



0

Грибы в кисло-сладком соусе | Грибы в сливочном соусе

Тыква

25

**1** - Пареная маринованная тыква | Майонез из масла семян тыквы | Имбирь | Чили

Пекинская капуста

25

**2** - Пекинская капуста, ферментированная франконскими ароматами | Соус из хлебных приправ | Хлеб, приготовленный на закваске, на гриле | Травы

Моцарелла &

Трюфель

30

**3** - Теплая моцарелла из молока буйволиц | Фундук | Соусвинегрет из трюфеля | Трюфельная стружка

Свёкла

33 | 40

**4** - Свёкла | Хрустящие «орешки» из васаби | Копченый соус «берблан» (Beurre Blanc) | Теплое «сердце» зелёного салат

Фенхель

40

**5** - Фенхель тушеный | Крем из злаков | Соус из оливкового масла | Физалис | Глазированные оливки

Сыр

15

**6** - Стужка из козьего твёрдого сыра | Тёплый желток | Крем из петрушки

Шоколад

18

**7** - Шоколад «горячо-холодно»  
Шоколадный ганаш | солённое сливочное мороженное | горячий карамельный соус



0

Птифур: The Taste Löffel «Ложка вкуса»

5 блюд: 1 + 2 + 3 + 4 или 5 + 6 или 7      за гостя      | 105 евро |  
6 блюд: 1 + 2 + 3 + 4 или 5 + 6 + 7      за гостя      | 119 евро |  
7 блюд: Все блюда ;-)      за гостя      | 139 евро |

# Меню Steak de Luxe

блаженство вкуса

♥ 0	Тёплый гречневый хлеб   Икорное масло
♥ 0	Грибы в кисло-сладком соусе   Грибы в сливочном соусе
Тартар 30	1 - «Икежиме»-тартар из гольца, приготовленный по традиционному японскому рецепту   Темпура из угря
Икра 25	2 - Чай с шариками „Bubble Tea“ с двумя видами икры   Молоко из кешью   Масло с пряными травами
Стейк и лобстер 75	3 - Часть 1: Гарнир «Маленький Россини» Стейк из филе говядины на гриле   Соус винегрет из трюфеля   Пралине из утиной печени
	3 - Часть 2: Стейк из мраморной говядины Блэк Ангус Рибай (Black Angus Rib-Eye Steak) на гриле   Фламбированный канадский хвост омара   Картофельный гратен „Deluxe“   Глазированные овощи   Маленький салат из тыквы   Сливочный соус с перцем   Майонез из масла семян тыквы   Чатни из перцев чили
Сорбет 15	4 - Сорбет из свежих слив   Безе   Порошок из орехового масла   Пена из йогурта
♥ 0	Птифур: The Taste Löffel «Ложка вкуса»

При заказе для двух гостей и более

4 блюда: 1 + 3 + 3 + 4

5 блюд: Все блюда ;-)

за гостя | 105 евро |

за гостя | 119 евро |