



*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

Kürbis Zitronengras Sud | Kernöl  
gedämpfter Kürbis | eingelegte Chili

Blumenkohl

25

**1** – Blumenkohl geröstet, fermentiert und gehobelt |  
Avocado – „Leche de Tigre“ | Salatstiele  
Add-On: Confiertes halber Hummerschwanz |  
Krustentier vinaigrette | +EUR 18 |

Ramen-Nudeln

25

**2** – Dünne Ramen-Nudeln | Feldsalat-Spinat | Eigelb |  
Maronen | Pilz-Umami-Brühe  
Add-On: Sous-vide-gegartes Schweine „Belly Button“ | +EUR 8 |

Mozzarella & Trüffel

35

**3** – Lauwarmer Büffelmozzarella | Haselnuss |  
Trüffel als Vinaigrette und gehobelt

Fisch

33 | 40

**4** – Geflammtes Störfilet | Rosé-Champagner Cremesauce |  
Wasabi-Knusper-Kruste | Reischips

Fleisch

40

**5** – „Pekingente Imperial-Style“ – Knusprige, rosa gegarte  
Pekingentenbrust | karamellisierte Entenjus | Mandarine |  
crunchy schwarzer Pfeffer | Topinambur gebacken, als Püree  
& roh gehobelt

Käse

15

**6** – Ziegenfrischkäse mit Brotgewürz | Hagebuttengel |  
gehobelter Ziegenhartkäse | Brotchips

Schokolade

18

**7** – Schokolade heiß-kalt  
Pralinencreme | Honig-Joghurteis |  
heiße Nuss-Lebkuchensauce



0

Petit Four: The Taste Löffel

5-Gang: 1 + 2 + 3 + 4 oder 5 + 6 oder 7 pro Person | EUR 135 |

6-Gang: 1 + 2 + 3 + 4 oder 5 + 6 + 7 pro Person | EUR 147 |

7-Gang: Komplett-Programm ;-)) pro Person | EUR 167 |

# Future Menü

kulinarische Vision.

♥ 0	Lauwarmes Buchweizenbrot   Meersalzbutter
♥ 0	Kürbis Zitronengras Sud   Kernöl gedämpfter Kürbis   eingelegte Chili
Blumenkohl 25	<b>1</b> – Blumenkohl geröstet, fermentiert und gehobelt   Avocado – „Leche de Tigre“   Salatstiele
Ramen-Nudeln 25	<b>2</b> – Dünne Ramen-Nudeln   Feldsalat-Spinat   Eigelb   Maronen   Pilz-Umami-Brühe
Mozzarella & Trüffel 35	<b>3</b> – Lauwarmer Büffelmozzarella   Haselnuss   Trüffel als Vinaigrette und gehobelt
Rote Bete 33   40	<b>4</b> – Lackierte Rote Bete   Rosé-Champagner Cremesoße   Wasabi-Knusper-Kruste   Reischips
Blaukraut 40	<b>5</b> – Gedämpftes Herzstück vom Blaukraut   Gewürzsud   crunchy schwarzer Pfeffer   Mandarine   Topinambur gebacken als Püree & roh gehobelt
Käse 15	<b>6</b> – Ziegenfrischkäse mit Brotgewürz   Hagebuttengel   gehobelter Ziegenhartkäse   Brotchips
Schokolade 18	<b>7</b> – Schokolade heiß-kalt Pralinencreme   Honig-Joghurteis   heiße Nuss-Lebkuchensauce
♥ 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 |

# Steak de Luxe Menü

absolutes Food-Vergnügen.

♥ 0	Lauwarmes Buchweizenbrot   Kaviarbutter
♥ 0	Kürbis Zitronengras Sud   Kernöl gedämpfter Kürbis   eingelegte Chili
Tatar 25	<b>1</b> - Fein gehacktes Ikejime-Saiblingstatar - nach traditioneller japanischer Rezeptur   Algen-Tempura
Kaviar 35	<b>2</b> - „Bubble Tea“ von zweierlei Kaviar   Cashewmilch   Kräuteröl   Fingerlimes
Steak und Lobster 79	<b>3</b> - Teil 1: Kleines Rossini Gegrillte Rinderfilet Tranche   Trüffelvinaigrette   Entenleberpraline  <b>3</b> - Teil 2: auf einer Platte zum Teilen angerichtet:  Gegrilltes Black Angus Rib-Eye Steak & flambierter, kanadischer Hummerschwanz   Kartoffelgratin >>Deluxe<<   sautiertes Gemüse   kleiner Wintersalat   Gewürzjus   Chilichutney   Kräutervinaigrette
Sorbet 15	<b>4</b> - Blutorangensorbet   geblähtes Baiser   Ingwer   Champagnercreme
♥ 0	Petit Four: The Taste Löffel

*Bestellbar ab zwei Personen*

*4-Gang: 1 + 3 + 3 + 4*

*pro Person | EUR 115 |*

*5-Gang: Komplett-Programm ;-)*

*pro Person | EUR 139 |*



imperial\_by\_ah



Imperial by Alexander Herrmann

Königstraße 70 | Nürnberg | [ah-imperial.de](http://ah-imperial.de)

Immer aktuell bleiben mit unserem neuen Newsletter. Einfach registrieren unter [ah-imperial.de](http://ah-imperial.de)