

by
Alexander Herrmann

*Allergen
Karte*

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 ¹ (Weizen,Roggen), 4,6,7,10
 0	Topinambur und Yuzu Kartoffel und Röstzwiebel ¹ (Weizen), 6,7,9
Blumenkohl 25	1 – Geflämmter und gehobelter Blumenkohl Sauerampfer- schaum Salatstiele fermentierte Gewürzvinaigrette ^{7,9} Add-On: Confiertes halber Hummerschwanz +EUR 16 ¹ (Weizen), 2,3,4,6,9,10
Ramen-Nudeln 25	2 – Ramen-Nudeln Kräuterspinat Eigelbcreme 69°C geröstete Mandel Umami-Brühe ¹ (Weizen), 3,6,7,8(Mandel),10 Add-On: Sous-vide-gegartes Schweine „Belly Button“ +EUR 8 ¹ (Weizen), 9,10
Trüffel Black & White 35	3 – Büffelmozzarella eingelegter Trüffel Trüffeljus knuspriger schwarzer Pfeffer Reischips Kürbiskern ¹ (Weizen), 6,7,9
Fisch 33 40	4 – Ikejime Lachsforelle auf der Haut rare gebraten Kaviar Wurzelgemüsechutney rosa Ingwer Schnittlauchdashi ¹ (Weizen), 4,9,10
Fleisch 40	5 – Hirschrückensteak rosa gegart mit Wacholdersalz Morchel- rahm Crunch-Kruste Wildjus gepickelte Preiselbeere ¹ (Wei- zen)6,7,9,10
Käse 15	6 – Ziegenfrischkäseschaum Ziegenhartkäse pur und als Chip Rauchpaprikacreme Popcorn
Schokolade 18	7 – Schokoladencreme gesalzenes Milcheis heiße Karamelloße ¹ (Weizen), 7
 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 Meersalzbuttermilch ^{1 (Weizen, Roggen)} , 7
♥ 0	Topinambur und Yuzu Kartoffel und Röstzwiebel ^{1 (Weizen)} , 6, 7, 9
Blumenkohl 25	1 – Geflämmt und gehobelter Blumenkohl Sauerampferschaum Salatstiele fermentierte Gewürzvineigrette ^{7, 9}
Ramen-Nudeln 25	2 – Ramen-Nudeln Kräuterspinat Eigelbcreme 69°C geröstete Mandel Umami-Brühe ^{1 (Weizen)} , 3, 6, 7, 8 (Mandel), 10
Trüffel Black & White 35	3 – Büffelmozzarella eingelegter Trüffel Trüffeljus knuspriger schwarzer Pfeffer Reischips Kürbiskern ^{1 (Weizen)} , 6, 7, 9
Wurzelgemüse 33 40	4 – In Rapskernöl confierter Lauch Wurzelgemüsechutney rosa Ingwer Schnittlauchdashi ^{9, 10}
Spitzkraut 40	5 – Stark geröstetes Spitzkraut mit Brotgewürz Morchelrahm Crunch-Kruste Sauerkrautschaum gepickelte Preiselbeere ^{1 (Weizen)} , 6, 7, 9, 10
Käse 15	6 – Ziegenfrischkäseschaum Ziegenhartkäse pur und als Chip Rauchpaprikacreme Popcorn
Schokolade 18	7 – Schokoladencreme gesalzene Milch heiße Karamellsoße ^{1 (Weizen)} , 7
♥ 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: Komplet-Programm ;-)) pro Person | EUR 159 |

Simply the best Menü

Black-Angusbeef. Hummer & Kaviar

♥
0

Lauwarmes Buchweizenbrot | Kaviarbutter ^{1 (Weizen, Roggen)}, 4,6,7,10

♥
0

Topinambur und Yuzu
Kartoffel und Röstzwiebel ^{1 (Weizen)}, 6,7,9

Stör
25

1 – Störfilet Cevichestyle mit Brotchips | Zitronensaft | Chili |
Ingwer | Avocado & Co ^{1 (Weizen, Roggen)}, 4,7,10

Kaviar
30

2 – „Bubble Tea“ von zweierlei Kaviar | Cashewmilch |
Kräuteröl ^{4, 8 (Cashewkerne)}

Steak und Lobster
80

3 – Teil 1: Rinderrücken Rossini
Tataki vom Black Angus Strip Loin | Entenleberpraline |
knuspriger schwarzer Pfeffer | Trüffel eingelegt und als Sauce
^{1 (Weizen)}, 3,6,7

3 – Teil 2: auf einer Platte zum Teilen angerichtet:

Gegrilltes Black Angus Rib-Eye Steak & flambierter
kanadischer Hummerschwanz | Kartoffelgratin >>Deluxe<<
| Gemüseselection | kleiner Caesarsalad | Meerrettich-
kürbiskernchutney | Kräutervinaigrette | Purple Curry Jus
^{1 (Weizen)}, 2,5,6,7,8 (Walnuss), 9,10

Sorbet
15

4 – Champagnersorbet | Verbene | Baiser ^{3,7}

♥
0

Petit Four: The Taste Löffel

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang: 1 / 3 / 3 / 4

5-Gang: Komplett-Programm ;-)

pro Person | EUR 115 |

pro Person | EUR 139 |



imperial_by_ah



Imperial by Alexander Herrmann

Königstraße 70 | Nürnberg | ah-imperial.de

Immer aktuell bleiben mit unserem neuen Newsletter. Einfach registrieren unter ah-imperial.de

Allergene:

1. glutenhaltiges Getreide: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)

8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- A. Farbstoffe
- B. Konservierungsstoffe
- C. Sulfite
- D. Zuckerarten/Süßungsmittel
- E. Milcheiweiß
- F. Antioxidationsmittel
- G. Phosphat
- H. Geschmacksverstärker
- I. chininhaltig
- J. koffeinhaltig
- K. geschwefelt