



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	Radieschen und Sauerampfer Sellerie und Röstzwiebel ^{1 (Weizen/Roggen), 4, 6, 7, 10}
Spitzkohl 25	1 – Spitzkohl gebläht fermentiert und roh mariniert Gewürzknusper geräucherte Creme Fraîche ^{1 (Weizen/Roggen), 7} Add-On: Tataki vom Iberico Schweinefilet +EUR 9 ^{1 (Weizen), 6, 10}
Ramen-Nudeln 30	2 – Ramen-Nudeln in Marinade aus Yuzu, Chili und Cashewkernen gebundener Spargelsud Spargelspitzen ^{1 (Weizen), 7, 8 (Cashewkerne)} Add-On: Jakobsmuschel „Croûton“ +EUR 12 ^{8 (Cashewkerne), 14}
„Folienkartoffel“ 38	3 – Kross gebackene Folienkartoffel Seidentofu Erbsenkresse Morchelragout gepickelte Preiselbeeren ^{6, 7, 10} Add-On: Kalbsbries mit Sojaglace +EUR 15 ^{1 (Weizen), 6, 10}
Fisch 38 45	4 – Ikejime Lachsforelle auf der Haut rare gebraten Wurzel- gemüsechutney rosa Ingwer Schnittlauchdashi Kaviar ^{1 (Weizen), 4, 9, 10}
Fleisch 45	5 – Gebrillte Medaillons vom Lammrücken Wasabimayo Lammjus gedämpfter Romanasalat Frühlingskräuter ^{3, 6, 10}
Käse 20	6 – Ziegenfrischkäseschaum Ziegenhartkäse pur und als Chip Schmorpaprikacreme Popcorn
Schokolade 20	7 – Hot Cold Creamy Crunchy ^{1 Weizen, 7}
♥ 0	Petit Four: The Taste Löffel

5-Gang-Menü: Spitzkohl, Ramen, Folienkartoffel,
Fisch oder Fleisch, Käse oder Schokolade

pro Person | EUR 149 |

6-Gang-Menü: alles, Fisch oder Fleisch

pro Person | EUR 167 |

7-Gang Menü: Menü mit Fisch und Fleisch

pro Person | EUR 179 |

7-Gang Menü mit allen Add On's

pro Person | EUR 209 |

Future Menü

kulinarische Vision.

♥ 0	Lauwarmes Buchweizenbrot Meersalzbutter ^{1(Weizen/Roggen), 7}
♥ 0	Radieschen und Sauerampfer Sellerie und Röstzwiebel ^{1(Weizen), 3, 6, 7, 9, 10}
Spitzkohl 25	1 – Spitzkohl gebläht fermentiert und roh mariniert Gewürzknusper geräucherte Creme Fraîche ^{1(Weizen/Roggen), 7}
Ramen-Nudeln 30	2 – Ramen-Nudeln in Marinade aus Yuzu, Chili und Cashewkernen gebundener Spargelsud Spargelspitzen ^{1(Weizen), 7, 8(Cashewkerne)}
„Folienkartoffel“ 38	3 – Kross gebackene Folienkartoffel Seidentofu Erbsenkresse Morchelragout gepickelte Preiselbeeren ^{6, 7, 10}
Wurzelgemüse 38 45	4 – In Rapskernöl confierter Lauch Wurzelgemüsechutney rosa Ingwer Schnittlauchdashi Fingerlimes ^{9, 10}
Kohlrabi 45	5 – Gerösteter Kohlrabi Sesamjus Wasabimayo gedämpfter Romanasalat Frühlingskräuter ^{3, 6, 9, 10, 11}
Käse 20	6 – Ziegenfrischkäseschaum Ziegenhartkäse pur und als Chip Schmorpaprikacreme Popcorn
Schokolade 20	7 – Hot Cold Creamy Crunchy ^{1 Weizen, 7}
♥ 0	Petit Four: The Taste Löffel

5-Gang-Menü: Spitzkohl, Ramen, Folienkartoffel,
Wurzelgemüse oder Kohlrabi, Käse oder Schokolade

pro Person | EUR 149 |

6-Gang-Menü: alles, Wurzelgemüse oder Kohlrabi

pro Person | EUR 167 |

7-Gang Menü: keine Wahl - Komplett Programm

pro Person | EUR 179 |

Simply the best Menü

Black-Angusbeef. Hummer & Kaviar



0

Lauwarmes Buchweizenbrot | Kaviarbutter ^{1(Weizen/Roggen), 7}



0

Radieschen und Sauerampfer
Sellerie und Röstzwiebel ^{1(Weizen), 3, 6, 7, 9, 10}

Stör

30

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

Kaviar

35

2 – „Bubble Tea“ vom Stör und Saiblingskaviar |
Fingerlimette | geeiste Spargelcreme | Kräuteröl ^{4, 7}

Steak und Lobster

90

3 – Teil 1: Rinderrücken Tonkatsu-Style
Striploin Steak im Knuspermantel ausgebacken |
3-mal Trüffel | Spargelsalat ^{1(Weizen), 3, 6, 10}

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

Gegrilltes Black Angus Rib-Eye Steak & flambierter |
kanadischer Hummerschwanz | Kartoffelgratin >>deluxe<< |
Gemüseselection | kleiner Frühlingsalat mit Parmesancreme |
Wasabimayo | Kräutervinaigrette | Purple Curry Jus
^{1(Weizen) 2, 3, 5, 6, 7, 8 (Walnüsse), 10}

Sorbet

20

4 – Rhabarbersorbet „versteckt“ | Milchschaum ^{3, 7}



0

Petit Four: The Taste Löffel

Bestellbar ab zwei Personen

4-Gang: Tatar, 2x Steak, Sorbet

5-Gang: Komplett-Programm ;-)

pro Person | EUR 135 |

pro Person | EUR 155 |



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. Sulfit
- D. Zuckerarten/Süßungsmittel
- E. Milcheiweiß
- F. Antioxidationsmittel
- G. Phosphat
- H. Geschmacksverstärker
- I. chininhaltig
- J. koffeinhaltig
- K. geschwefelt