



by
Alexander Herrmann

Hochzeitsmenü

Imperial Style

Vorab

Lauwarmes Imperial Krustenbrot | Kaviarbutter

Sashimi vom Lachs

Marinierte Salatherzen | Ceviche Vinaigrette | Tomaten Creme

Krustentier Bisque

Hummerschaum | Tempura von der bayerischen Garnele | spicy Mango Salat |
Zuckerschoten

Trüffel Pasta

Fränkische Ramen Nudeln mit Trüffel glasiert | geriebener Hartkäse |
Schnittlauch Creme Fraîche

Add on: Luftgetrockneter fränkischer Eichelschwein Schinken + EUR 9

Kir Royal Imperial Style

Schwarzes Johannisbeeren Sorbet | Imperial Hauschampagner

Rinderfilet

Rosa gebratenes Rinderfilet am Küchenpass flambiert |
Avocado-Chili Creme | Kaffirlimetten Jus | Cashewkerne

Zum Teilen in der Mitte des Tisches eingestellt:

Gebackene Ofenkartoffeln Deluxe & grünes Gemüse mit Soja lackiert



by
Alexander Herrmann

Flying Chocolates

Weißer Schokoladenschaum
Juzu Erdbeeren | Mandel Streusel

Milchschokoladenpraline
Passionsfrucht- Physalis Ragout

Sorbet von roter Shiso Kresse
gezupfter Schokoladen Cookie

Kakaobohne
Kuvertüre 70 %

Zitronengras Eis
Krokant | Schokoladenbrownie | gesalzene Karamellsauce

Hochzeitsmenü 5 Gänge

Brot, Lachs, Krustentier Bisque, Pasta, Rinderfilet, Flying Chocolates

EUR 155 pro Person

Hochzeitsmenü 6 Gänge

Brot, Lachs, Krustentier Bisque, Pasta, Kir Royal, Rinderfilet, Flying Chocolates

EUR 170 pro Person

Käse vom Wagen

Regionale Käsevariation, Chutneys, Feigensenf, Früchtebrot

+ EUR 16 pro Person