



SUSHI/SASHIMI-VARIATIONEN

Sushi Variation / 1 Rolle (R) und 7 Nigiris (N) Scharfer Thunfisch (R) / Thunfisch (N) / Lachs (N) / Aal (N) Gelbschwanzmakrele (N) / Tintenfisch (N) / Barsch (N) / Omelette (N) Sushi combination / 1 roll (R) and 7 Nigiri (N) Spicy Tuna (R) / Tuna (N) / Salmon (N) / Eel (N) King Fish (N) / Squid (N) / Sea Bass (N) / Eggomelette (N)	40
Sashimi Variation / 7 Sorten Sashimi Thunfisch / Lachs / Gelbschwanzmakrele / Barsch / Jakobsmuschel Makrele / Garnele Sashimi combination / 7 types of Sashimi Tuna / Salmon / King Fish / Sea Bass / Scallop / Mackerel / Prawn	40
Sushi und Sashimi Variation / 1 Rolle (R), 5 Nigiris (N), 3 Sashimi (S) Lachs (R) / Thunfisch (N) / Garnele (N) / Jakobsmuschel (N) Tintenfisch (N) Omelette (N) Gelbschwanzmakrele (S) / Lachs (S) / Barsch (S) Sushi and Sashimi combination / 1 roll (R), 5 Nigiri (N), 3 Sashimi (S) Salmon (R) / Tuna (N) / Shrimp (N) / Scallop (N) / Squid (N) Eggomelette (N) / King Fish (S) / Salmon (S) / Sea Bass (S)	49

SUSHIROLLS

Lachs Avokado Salmon Avocado	12
Scharfer Thunfisch/ Shiso Wasabi / Gurke / Chili Spicy Tuna/ Shiso Wasabi / Cucumber / Chili	16
Gurken-Maki Cucumber-Maki	5
Additional: Frischer Wasabi 10g Fresh Wasabi	10

NIKKEI CUISINE

Im Zeitalter globaler Nähe verschmelzen landestypische Küchen und insbesondere ihre klassischen Gerichte und Kochtechniken mit ungewöhnlichen Zutaten aus anderen Ländern und Regionen. Besonders spannend wird dieses Zusammenspiel der Kontraste, wenn sich Kontinente kulinarisch verbinden:

NIKKEI CUISINE bezeichnet die japanische Küche mit südamerikanischen Einflüssen, die den Küchen japanischer Einwanderer in Südamerika entstammt. Mit überraschenden Kombinationen und intensiven Aromen kultiviert die NIKKEI CUISINE einen Stil, der den japanischen Feinsinn für klassisch-elegante Gerichte durch lebensfrohe, bodenständige südamerikanische Elemente aus Peru und Brasilien ergänzt und erweitert.

BENTO-BOX

(Served with Soup and a small Salad, pickled Cucumbers and Rice)

Wachtel Karaage / Rote Anticucho / Baby Rüben Quail Karaage / Red Anticucho / Baby Beets	18
Koji Kabeljau / Ingwer-Soja / Chimichurri Koji Cod / Ginger Soy / Chimichurri	39
Sushi und Sashimi - Variation / 1 Rolle / 3 Nigiri / 3 Sashimi Sushi and Sashimi Combination / 1 Roll / 3 Nigiri / 3 Sashimi	39

NIKKEI NINE LUNCH DONBURI - STYLE **MONTAG - FREITAG**

STARTER

Miso Suppe / Tofu / Wakame
Miso Soup / Tofu / Wakame

oder/ or

Kleiner Blatt- und Wurzelgemüsesalat / Ingwer-Soja Dressing
Small leaf and Root Vegetable Salad / Ginger Soy Dressing

MAINCOURSE

Kalb Gyudon / Onsen Ei / Ingwer
Veal Gyudon / Onsen Egg / Ginger

oder/ or

Ramen / Huhn / Onsen Ei / Pak Choi
Ramen / Chicken / Onsen Egg / Pak Choi

oder/ or

Poke / Lachs / Thunfisch / Gelbschwanzmakrele / Tobiko
Poke / Salmon / Tuna / King Fish / Tobiko

oder/ or

Gemüse Tempura / Udon Nudeln / Dashi Soja
Vegetable Tempura / Udon Noodles / Dashi Soy

DESSERT

Sesam Panna Cotta / Himbeer Wasabisorbet

2 GANG MENÜ (KL.WASSER INKLUDIERT)

17,00 €

3 GANG MENÜ (KL.WASSER INKLUDIERT)

19,00 €

LUNCH WEIN AUSWAHL

(Für weitere Wünsche reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte)

Riesling / Der Salm , Rheinhessen

7,5

Cabernet – Sauvignon / Slowine , Südafrika

8

STARTERS

Baby Spinat Salat / Crispy Soft Shell / Yuzu-Trüffel-Ponzu
Spinach Salad / Crispy Soft Shell / Yuzu Truffle Ponzu

18

Miso Suppe / Tofu / Shimeji Pilze / Wakame
Miso Soup / Tofu / Shimeji Mushrooms / Wakame

9

NIKKEI Ceviche / Aji Amarillo / Koriander / Tobiko
NIKKEI Ceviche / Aji Amarillo / Cilantro / Tobiko

19

Pulpo Chicharron / Chili-Minze Vinagrette / Gurke / Causa
Chicharron de Pulpo / Chili-Minze Vinagrette / Gurke / Causa

17

Thunfisch Zuke / Miso / Apfel-Zwiebeln Relish / Balsamico Soja
Tuna Zuke / Miso / Apple-Onion Relish / Balsamic Soy

19

Japanisches Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi
Japanese Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi

49

MAINCOURSES

Mahi Mahi geröstet / Quinoa / Trüffel-Bohnen Sauce
Roasted Mahi Mahi / Quinoa/ Truffle Black Bean Sause

32

Lammkotletts / Grüne Anticucho / Miso kohl
Spiced Lamb Chops / Green Anticucho / Miso Cabbage

38

Rindfleisch Shoyu Ramen Suppe / Ei / Frühlingszwiebeln / Enoki
Beef Shoyu Ramen Soup/ Egg / Spring Onions/ Enoki

17

Koji Kabeljau / Ingwer-Soja / Chimichurri
Koji Cod / Ginger Soy / Chimichurri

39