



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)

Poularden Katsu / Aji Amarillo / Brokkoli Chicken Katsu / Aji Amarillo / Broccoli	19
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

Chicken Katsu / Weißkohl / Dashi Soja
Chicken Katsu / White Cabbage / Dashi Soy

Zuke Chirashi / Lachs / Ingwer
Zuke Chirashi / Salmon / Ginger

Soja Ramen/ Schweinebauch / Onsen Ei / Pak Choi
Soy Ramen / Pork Belly / Onsen Egg / Pak Choi

Grüntee Nudeln *kalt* / Eingelegtes Gemüse
Chilled Green Tea Noodles / Pickled Vegetables

STARTER & MAINCOURSE

KLEINES WASSER INKLUDIERT

15,00 €

KORRESPONDIERENDE BUISNESS-LUNCH WEINE 0,1 L

(Für weitere Wünsche reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte)

Weiß: Chardonnay, Sileni, Neuseeland 7,5

Rot: Shiraz / Cabernet, Koonuga Hill, Penfolds, Australia 8

STARTERS

Baby Spinat Salat /Knusprige Calamari / Yuzu-Trüffel-Ponzu 17
Spinach Salad / Crispy Calamari / Yuzu Truffle Ponzu

Miso Suppe / Tofu / Shimeji Pilze / Wakame 9
Miso Soup / Tofu / Shimeji Mushrooms / Wakame

NIKKEI Ceviche / Aji Amarillo / Koriander / Tobiko 19
NIKKEI Ceviche / Aji Amarillo / Cilantro / Tobiko

Crispy Soft Shell Crab / Daikon / Chili-Kräuter / Gochujang Aioli 23
Crispy Soft Shell Crab / Daikon / Chili Herb Dressing / Gochujang Aioli

Thunfisch Tatar / Gurke / Aji-Dashi-Soja / Shiso 20
Tuna Tatar / Cucumber / Aji-Dashi-Soy / Shiso

Japanisches Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi 49
Japanese Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi

MAINCOURSES

Pulpo / Aji Panca Anticucho / violette Kartoffeln / Crème Fraiche 31
Pulpo / Aji Panca Anticucho / Violet Potatoes / Crème Fraiche

Peruanische Rinderbrust / Grüne Anticucho / Misokohl 29
Peruvian Brisket / Green Anticucho / Miso Cabbage

Rindfleisch Shoyu Ramen Suppe / Ei / Frühlingszwiebeln /Enoki 17
Beef Shoyu Ramen Soup/ Egg / Spring Onions/ Enoki

Koji Kabeljau / Ingwer-Soja / Chimichurri 39
Koji Cod / Ginger Soy / Chimichurri