

NIKKEI

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.

NINE

Im Land der aufgehenden Sonne ist die Zahl 9 äußerst positiv belegt. Zum einen gelten 9 Stunden als „guter Schlaf“, zum anderen steht sie für die höchste Stufe des wirtschaftlich erreichbaren Erfolgs und die Idealbesetzung eines Tisches in Restaurants liegt bei 9 Personen. Und welch glückliche Fügung – das NIKKEI NINE trägt ebenfalls die Hausnummer 9.

OMAKASE

Signature Menu 5 Courses

p.P. 115 €

Upgrade: A5 Japanese Wagyu

+55 €

Only available during the 2nd seating

Signature Menu 7 Courses

p.P. 145 €

Upgrade: A5 Japanese Wagyu

+55 €



GLOSSAR / Glossary

Ceviche: Roher Fisch in Zitrussaft und Chili mariniert / Citrus and chili cured fish

Aji Amarillo: Gewürz aus verschiedenen Chili-Sorten / Spice from different chili varieties

Yuzu: Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

Kimizu: Japanische Sauce / Japanese sauce

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Aji Panca: Peruanische rote Chili / Peruvian red chili

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / The Japanese name for perilla is shiso

Hamachi: Gelbschwanzmakrele / King Fish

Anticucho : Scharfe peruanische Sauce / spicy peruvian sauce

Kombu: Japanische Alge / Japanese algae

Ikura: Lachsrogen / Salmon caviar

Wagyu: Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

Tapioca Cracker: Cracker aus Maisstärke / Cornstarch Cracker



KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

Euro

Seafood Ceviche / Tamarillo / Paprika 29
Seafood Ceviche / Tamarillo / Peppers

Nikkei Nine Tatar / Lachs / Tuna / Tapioka 27
Nikkei Nine Tatar / Salmon / Tuna / Tapioca
Add: 10g AKI-Ossetra Kaviar +35

Tuna Zuke / Ponzu / Trüffel 26
Tuna Zuke / Ponzu / truffle

Tatar vom A5 Wagyu Rind / Tapioka Cracker / AKI-Ossetra Kaviar 39
A5 Wagyu Beef Tartare / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar

Hamachi / Karotte / Ikura / Rauchmandel 25
Hamachi / Carrot / Ikura / Smoked Almond

Baby Spinat Salat / Yuzu-Trüffel-Ponzu 17
Spinach Salad / Yuzu-Truffle-Ponzu
Add: Tempura Garnelen (4 Stück) / Tempura Prawns (4 pcs.) +12

Nikkei Nine Salat / Goma / Beete / Buchenpilze 19
Nikkei Nine Salad / Goma / Beets / Beech Mushrooms
Add: Tempura Garnelen (4 Stück) / Tempura Prawns (4 pcs.) +12

GLOSSAR / Glossary

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Shimeji Pilze: Japanischer Buchenpilz / Japanese mushroom

Wakame: Braunalge / Brown seaweed

Dengaku: Miso mariniertes Gemüse / Celebration of rice planting, where vegetables are served with miso

Ponzu: Sojasauce mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

Causa: Peruanisches Kartoffelgericht / Peruvian potato dish

Kujo Negi: Japanisches Lauchdressing / Japanese leek dressing

Furikake: Japanische Gewürzmischung / Japanese spice mix

Tare: Japanisch Würzsauce / Japanese seasoning sauce

Mizuna: Japanisch: Senfkohl / Japanese: mustard cabbage

Gyoza: Gebratene japanische Teigtaschen / Fried japanese dumplings

Wagyu: Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

Ishiyaki: Zubereitungsart auf einem heißen Stein / Japanese hot stone used for cooking

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / The Japanese name for perilla is shiso

A la Chalaca: Peruanisches Muschelgericht / Peruvian mussel dish

Aji Panca: Peruanische rote Chili / Peruvian red chili



HEIE VORSPEISEN HOT APPETIZERS

Euro

Miso-Suppe / Tofu / Shiitake / Wakame Miso Soup / Tofu / Shiitake / Wakame	14
Tempura Garnelen / Causa / Grüner-Shiso / Furikake Tempura Prawns / Causa / Green Shiso / Furikake	29
Rock Shrimp Tempura / Spicy Mayo / Limette Rock Shrimp Tempura / Spicy Mayo / Lime	24
Miso Aubergine Dengaku (V_{egan}) / Ponzu / Rote Paprikasauce Miso Aubergine Dengaku (V _{egan}) / Ponzu / Red Bell Pepper-Sauce	24
Seeteufel am Knochen / Aji Panca / Mizuna / Radieschen Monkfish on the bone / Aji Panca / Mizuna / Radish	29
Yaki Gyoza / Enoki / Kujo Negi Yaki Gyoza / Enoki / Kujo Negi	24
Korokke / Ente / Aji Amarillo / Manchego Korokke / Duck / Aji Amarillo / Manchego	21
Japanisches A5 Wagyu Ishiyaki / Tare / Eigelb / Gurkensalat Japanese A5 Wagyu Ishiyaki / Tare / Egg-Yolk / Cucumber Salad	65
Ibérico Katsu / Shiso / Wasabi Ibérico Katsu / Shiso / Wasabi	26



GLOSSAR / Glossary

Enoki: Japanischer Pilz / Japanese mushroom

Ramen: Japanische Nudelsuppe / Japanese noodle soup

Tonkotsu: Japanische Schweinebrühe / Japanese pork broth

Nabe: Japanisches Gericht auf einem heißen Teller / Japanese hot pot dish

Kushi Yaki: Zubereitungsart am Spieß / Grilled skewer

Secreto: Verstecktes Schweinefilet vom Iberico / Secret pork tenderloin

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

Eringi: Kräuterseitling / King Oyster mushroom



NUDELN UND REIS NOODLES AND RICE

Euro

Tonkotsu Wagyu Ramen / A5 Wagyu / Hummer / Mais
Tonkotsu Wagyu Ramen / A5 Wagyu / Lobbster / Corn

30

Trüffel Nabe Reis (Vegan) / Pilz Ankake Sauce
Truffle Nabe Rice (Vegan) / Mushroom Ankake Sauce

24

KUSHI YAKI KUSHI YAKI

Ibérico Secreto / Sesam Marinade
Ibérico Secreto / Marinated with Sesame

1 pcs 8

Wachtel / Roter Shiso
Quail Kushiyaki / Red Shiso

1 pcs 10

Jakobsmuschel / Grünes-Miso / Ingwer
Scallops / Green-Miso / Ginger

1 pcs 14

Eringi (Vegan) / Shiso Avocado
King Oyster Mushroom (Vegan) / Shiso Avocado

1 pcs 8



ROBATA BEILAGEN
ROBATA SIDES

Euro

Add:

Wilder Brokkoli / Schwarzer Knoblauch
Wild Broccoli / Black Garlic

10

Kinoko / Grüne Anticucho / Koriander
Japanese Mushrooms / Green Anticucho / Coriander

10

Grüner Spargel / Nori-Butter / Furikake
Green Asparagus / Nori-Butter / Furikake

10

ROBATA

Euro

ROBATA

Koji Black Cod / Ingwer-Petersilien-Chimichurri 54
 Koji Black Cod / Ginger Parsley Chimichurri

Matsukasa Yaki / Wolfsbarsch / Wilder Brokkoli / Yuzu-Miso 59
 Masukasa Yaki / Sea Bass / Wild Broccoli / Yuzu-Miso

Gereifte Entenbrust / Aji Amarillo Karotte / Teriyaki Sauce 42
 Aged Duck Breast / Aji Amarillo Carrots / Teriyaki Sauce

Lammkarree / Mais / Tomatillo / Schwarzer Knoblauch 54
 Rack of lamb / Corn / Tomatillo / Black Garlic

Iberico „Chicharrón“ / Kimchi / Kumquat / Geräucherte Paprika 52
 Iberico "Chicharrón" / Kimchi / Kumquat / Smoked Pepper

A5 Kagoshima Wagyu Steak á 100g / Saisonales Gemüse 159
 A5 Kagoshima Wagyu Steak / Seasonal Vegetables

SIGNATURE CUTS

Languste / Salsa Verde 59
 Crawfish / Salsa Verde

US T-Bone Steak á 100g / Togarashi 19
 US T-Bone Steak á100g / Togarashi

GLOSSAR / Glossary

Nigiri: Tranchen vom rohen Fischfilet auf Sushireis / A thin slice of fish served over a small mound of seasoned rice

Sashimi: In Scheiben geschnittener roher Fisch / Thinly sliced fish served raw

Balfego: Hochwertiger Bluefin-Thunfisch aus Spanien
High quality Bluefin tuna from Spain

Toro: Gehaltvolles Stück des Bauches vom Blauflossenthunfisch
Fatty part from the belly of Blue Fin Tuna

Hamachi: Gelbschwanzmakrele / King Fish

Sake: Lachs / Salmon

Ikura: Lachsrogen / Salmon caviar

Suzuki: Barsch / Sea Bass

Saba: Makrele / Mackerel

Ika: Tintenfisch / Squid

Hotate: Jacobsmuschel / Scallop

Hokkigai: Brandungsmuschel / Surf Clam

Amaebi: Süßwasser Garnele / Freshwater shrimp

Madai: In Japan „Der König der Fische“ – Seebrasse / Seabream

Tamago: Japanisches Omelett / Japanese omelette



SUSHI / SASHIMI
SUSHI / SASHIMI

Euro

	Nigiri <i>1pcs</i>	Sashimi <i>2pcs</i>
Balfego Tuna	8	15
Balfego Toro	11	19
Hamachi	7	11
Sake	7	10
Ikura	-	8
Suzuki	6	8
Saba	6	8
Ika	6	8
Hotate	7	10
Hokkigai	7	10
Amaebi	8	12
Madai	7	10
Tamago	5	8
Avocado	6	-
Gunkan <i>2pcs</i>		
Ikura	16	
Sake Gunkan / Ikura / Lime	32	
Additional:		
Frischer Wasabi <i>10g</i>	17	
Fresh Wasabi		

GLOSSAR / Glossary

Toro: Marmoriertes Stück des Bauches vom Blauflossenthunfisch / Fatty part from the belly of Blue Fin Tuna

Balfego: Hochwertiger Blue Fin-Thunfisch aus Spanien / High quality Blue Fin Tuna from Spain

Ebi: Garnele / Prawn

Hotate: Jacobsmuschel / Scallop

Sake: Lachs / Salmon

Ume: Japanische Pflaume / Japanese plum

Shiso: Minz-Basilikumartige Krautpflanze / Japanese name for perilla is shiso - Japanese "mint"

Takuan: Japanischer eingelegter Rettich / Japanese pickled radish

Maki Roll: Hier befindet sich die Nori-Alge außen und der Reis innen / Sushi inside and nori alga outside

Yasai: Japanisch für Gemüse / Japanese name for vegetables

Futomaki: Große Variante der Makirolle / The big version of the maki roll

Daikon: Mild schmeckender Riesenrettich - auch Japanischer Rettich genannt / Japanese giant radish mild in taste

Myoga: Japanischer Ingwer / Japanese Ginger

Tamago: Japanisches Omelett / Japanese omelette

SUSHI ROLLS - NIKKEI

Euro

Pikanter Balfego Thunfisch / Jalapeño / Gurke Spicy Balfego Tuna / Jalapeño / Cucumber	24
Kani-Unagi / Königskrabbe / Aal / Avocado Kani-Unagi / King Crab / Unagi / Avocado	39
Nikkei Ebi / Garnele / Ikura / Grüner Spargel / Shiso-Wasabi Nikkei Ebi / Prawn / Ikura / Green Asparagus / Shiso-Wasabi	25
Suzuki Futomaki / Takuan / Grüner Spargel Suzuki Futomaki / Takuan / Green Asparagus	25
Hamachi / Hotate / Myoga / Yuzu-Miso Hamachi / Hotate / Myoga / Yuzu-Miso	28
Sake / Avocado / Sesam Salmon / Avocado / Sesame	18
Balfego Thunfisch Maki Balfego Tuna Maki	19
Negi Toro Maki / Frühlingszwiebel / Takuan Negi Toro Maki / Spring Onion / Takuan	25

SUSHI ROLLS – VEGETARIAN

Yasai (Vegan) / Grüner Spargel / Daikon / Avocado / Schnittlauch Yasai / Green Asparagus / Daikon / Avocado / Chives	17
Gurken Maki (Vegan) / Shiso / Ume Cucumber Maki / Shiso / Ume	9
Futomaki Yasai / Grüner Spargel / Tamago / Shiitake Futomaki Yasai / Green Asparagus / Tamago / Shiitake	16

GLOSSAR / Glossary

Nigiri Sushi: Tranchen vom rohen Fischfilet auf Sushireis / A thin slice of fish served over a small mound of seasoned rice

Sashimi: Rohes Fischfilet, dünn geschnitten / Thinly sliced fish served raw

Inside-out Roll: Hier befindet sich der Sushireis außen und die Nori-Alge innen / Sushi rice outside and nori alga inside

SUSHI / SASHIMI VARIATIONEN
SUSHI / SASHIMI COMBINATION

Euro

Sushi Variation / 2 Rollen (R) und 7 Nigiris (N) 59
Sake (R) / Gurke (R) / Thunfisch (N) / Lachs (N) / Saba (N)
Gelbschwanzmakrele (N) / Tintenfisch (N) / Barsch (N) / Garnele (N)

Sushi combination / 2 Rolls (R) and 7 Pieces Nigiri (N)
Salmon (R) / Cucumber (R) / Tuna (N) / Salmon (N) / Saba (N)
King Fish (N) / Squid (N) / Sea Bass (N) / Prawn (N)

Sashimi Variation / 7 Sorten Sashimi 62
Thunfisch / Lachs / Gelbschwanzmakrele / Barsch / Jakobsmuschel
Makrele / Tintenfisch

Sashimi combination / 7 Types of Sashimi
Tuna / Salmon / King Fish / Sea Bass / Scallop / Mackerel / Squid

Sushi und Sashimi Variation / 1 Rolle (R), 4 Nigiris (N), 3 Sorten Sashimi (S) 69
Pikanter Thunfisch (R) / Thunfisch (N) / Garnele (N) / Lachs (N) / Barsch (N)
Gelbschwanzmakrele (S) / Lachs (S) / Thunfisch (S)

Sushi and Sashimi combination / 1 Roll (R), 4 Pieces Nigiri (N), 3 Types Sashimi (S)
Spicy Tuna (R) / Tuna (N) / Prawn (N) / Salmon (N)
Sea Bass (N) King Fish (S) / Salmon (S) / Tuna (S)

Additional: Frischer Wasabi 10g 17
Fresh Wasabi



ASIATISCHE TIERKREISZEICHEN ASIAN SIGNS OF THE ZODIAC



Ratte / Rat / Ne

1912 - 1924 - 1936 - 1948 - 1960 - 1972 - 1984 - 1996 - 2008 - 2020



Büffel / Buffalo / Ushi

1913 - 1925 - 1937 - 1949 - 1961 - 1973 - 1985 - 1997 - 2009 - 2021



Tiger / Tiger / Tora

1914 - 1926 - 1938 - 1950 - 1962 - 1974 - 1986 - 1998 - 2010 - 2022



Hase / Rabbit / U

1915 - 1927 - 1939 - 1951 - 1963 - 1975 - 1987 - 1999 - 2011 - 2023



Drache / Dragon / Tatsu

1916 - 1928 - 1940 - 1952 - 1964 - 1976 - 1988 - 2000 - 2012 - 2024



Schlange / Snake / Mi

1917 - 1929 - 1941 - 1953 - 1965 - 1977 - 1989 - 2001 - 2013



Pferd / Horse / Uma

1918 - 1930 - 1942 - 1954 - 1966 - 1978 - 1990 - 2002 - 2014



Schaf / Sheep / Hitsuji

1919 - 1931 - 1943 - 1955 - 1967 - 1979 - 1991 - 2003 - 2015



Affe / Monkey / Saru

1920 - 1932 - 1944 - 1956 - 1968 - 1980 - 1992 - 2004 - 2016



Hahn / Rooster / Tori

1921 - 1933 - 1945 - 1957 - 1969 - 1981 - 1993 - 2005 - 2017



Hund / Dog / Inu

1922 - 1934 - 1946 - 1958 - 1970 - 1982 - 1994 - 2006 - 2018



Schwein / Pig / I

1923 - 1935 - 1947 - 1959 - 1971 - 1983 - 1995 - 2007 - 2019

In der ersten Zeile das asiatische Tierkreiszeichen / Sign of the zodiac in the first line
in der zweiten Zeile die jeweiligen Geburtsjahre / Year of birth in the second line

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir zahlreiche lokale Zutaten wie Eier und Kartoffeln vom Cassenshof aus der Lüneburger Heide, Holsteinische Milch oder saisonal verfügbare Produkte.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie auch gerne über Alternativen bei einer Laktose- oder Glutenintoleranz.

Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten mit, damit wir Ihnen die besten Optionen empfehlen können.

Please inform us of any allergies or intolerances so that we can recommend the best options for you.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices include VAT.