

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

Upgrade: A5 Japanese Wagyu

p.P. 115 €

+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

Tostada: Ausgebackene Tortilla / Baked tortilla

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 der Maniok Wurzel/ Cassava Cracker

KALTE VORSPEISEN COLD APPETIZERS

Euro

Seafood Ceviche / Tamarillo / Paprika 29

Seafood Ceviche / Tamarillo / Peppers

Tostada mit Tuna Akami / Toro / Avocado ^(min. 2 pcs) 12

Tostada with Tuna Akami / Toro / Avocado ^(min. 2 pcs) *+1 piece 6*

Add: 10g AKI-Ossetra Kaviar +35

Tuna Zuke / Ponzu / Trüffel 27

Tuna Zuke / Ponzu / Truffle

Tatar vom A5 Wagyu / Tapioka Cracker / AKI-Ossetra Kaviar ^(min. 2 pcs) 22

A5 Wagyu Beef Tartare / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar ^(min. 2 pcs) *+1 piece 11*

Hamachi / Passionsfrucht / Jalapeño / Quinoa 27

Hamachi / Passionfruit / Jalapeño / Quinoa

Baby Spinat Salat / Yuzu-Trüffel-Ponzu 21

Spinach Salad / Yuzu-Truffle-Ponzu

Add: Tempura Garnelen (4 Stück) / Tempura Prawns (4 pcs.) +12

Nikkei Nine Salat / Goma / Beete / Buchenpilze 20

Nikkei Nine Salad / Goma / Beets / Beech Mushrooms

Add: Konfierte Entenkeule / Confit Duck Leg +16

Auster Hervé Royal Nr. 2 / Gurke / Zuckerschoten / Mizuna *+1 piece 9*

Oyster Hervé Royal Nr. 2 / Cucumber / Snow Peas / Mizuna

GLOSSAR / Glossary

Miso: Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

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

Chicharron: Schweinebauch / Pork belly

HEIßE VORSPEISEN HOT APPETIZERS

Euro

Miso-Suppe / Tofu / Shiitake / Wakame 14
Miso Soup / Tofu / Shiitake / Wakame

Tempura Garnelen / Causa / Grüner-Shiso / Furikake ^(min. 2 pcs) 16
Tempura Prawns / Causa / Green Shiso / Furikake ^(min. 2 pcs) *+1 piece 8*

Rock Shrimp Tempura / Spicy Mayo / Limette 26
Rock Shrimp Tempura / Spicy Mayo / Lime

Miso Aubergine Dengaku (V^{egan}) / Ponzu / Rote Paprikasauce 26
Miso Aubergine Dengaku (**p^{lant-based}**) / Ponzu / Red Bell Pepper-Sauce

Chicharron / Schweinebauch / Shiso / Kopfsalat 22
Chicharron / Pork Belly / Shiso / Lettuce

Yaki Gyoza / Enoki / Kujo Negi ^(min. 2 pcs) 14
Yaki Gyoza / Enoki / Kujo Negi ^(min. 2 pcs) *+1 piece 7*

Korokke / Ente / Aji Amarillo / Manchego ^(min. 2 pcs) 12
Korokke / Duck / Aji Amarillo / Manchego ^(min. 2 pcs) *+1 piece 6*

Japanisches A5 Wagyu Ishiyaki / Tare / Eigelb / Gurkensalat 66
Japanese A5 Wagyu Ishiyaki / Tare / Egg-Yolk / Cucumber Salad

Ibérico Katsu / Shiso / Wasabi 26
Ibérico Katsu / Shiso / Wasabi

GLOSSAR / Glossary

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

Ankake: Japanische Pilzsauce / Japanese mushroom sauce

Eringi: Kräuterseitling / King Oyster mushroom

Arroz: Südamerikanisches Reisgericht / South American rice dish

XO-Sauce: Asiatische Würzsauce / Asian seasoning sauce

NUDELN UND REIS NOODLES AND RICE

Euro

Tonkotsu Wagyu Ramen / A5 Wagyu / Hummer / Mais 32
Tonkotsu Wagyu Ramen / A5 Wagyu / Lobster / Corn

Trüffel Nabe Reis (V_{egan}) / Pilz Ankake Sauce 25
Truffle Nabe Rice (**p_{lant-based}**) / Mushroom Ankake Sauce

Arroz Nikkei / Pulpo / Jakobsmuschel / Garnelen 32
Arroz Nikkei / Pulpo / Scallop / Prawn

KUSHI YAKI KUSHI YAKI

Duroc Schweinebauch / Shiso *lpcs* 8
Duroc Pork Belly / Shiso

Jakobsmuschel / XO-Sauce *lpcs* 16
Scallops / XO-Sauce

Eringi (V_{egan}) / Shiso Avocado *lpcs* 8
King Oyster Mushroom (**p_{lant-based}**) / Shiso Avocado

SIGNATURE DISHES

SIGNATURE DISHES

Euro

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

49

Gereifte Entenbrust / Aji Amarillo Karotte / Teriyaki Sauce
 Aged Duck Breast / Aji Amarillo Carrot / Teriyaki Sauce

39

ROBATA BEILAGEN

ROBATA SIDES

Euro

Add:

Wilder Brokkoli / Kimchi
 Wild Broccoli / Kimchi

8

Kräuterseitlinge / Ingwer
 Oyster Mushroom / Ginger

8

Grüner Spargel / Sesam
 Green Asparagus / Sesam

8

Gegrillter Kopfsalat / Koriander
 Grilled Lettuce / Coriander

8

Mais / Konfiertes Eigelb
 Corn / Confit Egg Yolk

8

Weißer Reis
 White Rice

6

ROBATA

Euro

ROBATA

Suzuki Yaki / Wolfsbarsch / Koriander / Frühlingslauch 42
 Suzuki Yaki / Sea Bass / Coriander / Spring Onions

Short Rib / Sansho-Pfeffer / Quinoa 46
 Short rib / Sansho Pepper / Quinoa

Flank Steak / Anticucho 46
 Flank Steak / Anticucho

Lachs / Edamame / Aji Panca / Muschel 45
 Salmon / Edamame / Aji panca / Mussel

Perlhuhn / Shiro Miso 39
 Guinea Fowl / Shiro Miso

Pulpo / Shiso Salsa 39
 Pulpo / Shiso Salsa

A5 Kagoshima Wagyu Steak á 100g
 A5 Kagoshima Wagyu Steak 159

SIGNATURE CUTS 59

Hummer / Salsa Verde / Koriander
 Lobster / Salsa Verde / Coriander 59

Spezial Cut des Tages
 Special Cut of the Day

Daily Price

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

Amaebi: Süßwasser Garnele / Freshwater shrimp

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

Tamago: Japanisches Omelett / Japanese omelette

Gunkan: Gefüllte Nori-Alge / Stuffed nori seaweed

SUSHI / SASHIMI

Euro

SUSHI / SASHIMI

	Nigiri <i>1pcs</i>	Sashimi <i>2pcs</i>
Balfego Tuna	9	15
Balfego Toro	12	19
Hamachi	7	12
Sake	7	10
Ikura	-	8
Suzuki	7	8
Saba	6	8
Ika	6	8
Hotate	7	10
Madai	8	11
Fjordforelle	8	9
Amaebi	8	12
Wagyu	19	-
Tamago	5	8
Avocado	6	-
Gunkan	<i>2pcs</i>	
Ikura	16	
Wagyu	32	
Additional:		
Frischer Wasabi <i>10g</i>	17	
Fresh Wasabi		
Ossetra Kaviar <i>10g</i>	35	

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

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

Osaka-Style: Gepresster Sushireis mit Topping / Pressed sushi rice with topping

SUSHI ROLLS - NIKKEI

Euro

Pikanter Balfego Thunfisch / Jalapeño / Gurke
 Spicy Balfego Tuna / Jalapeño / Cucumber

24

Unagi / Aal / Lachs / Avocado
 Unagi / Swordfish / Eel / Green Asparagus

32

Nikkei Ebi / Garnele / Ikura / Shiso-Wasabi
 Nikkei Ebi / Prawn / Ikura / Shiso-Wasabi

25

Ceviche / Wolfsbarsch / Koriander / Gurke
 Ceviche / Seabass / Coriander / Cucumber

22

Chutoro Hamachi / Ingwer / Avocado
 Chutoro Hamachi / Ginger / Avocado

32

Sake / Avocado / Sesam
 Salmon / Avocado / Sesame

18

Balfego Thunfisch Maki
 Balfego Tuna Maki

19

SUSHI ROLLS – OSAKA STYLE

Osaka / Fjordforelle / Avocado / Fukikake
 Osaka / Fjord Trout / Avocado / Fukikake

29

SUSHI ROLLS – VEGETARIAN

Yasai (Vegan) / Grüner Spargel / Daikon / Avocado / Schnittlauch
 Yasai (plant-based) / Green Asparagus / Daikon / Avocado / Chives

17

Gurken Maki (Vegan) / Shiso / Ume
 Cucumber Maki (plant-based) / Shiso / Ume

9

Futomaki Yasai / Grüner Spargel / Tamago / Shiitake
 Futomaki Yasai / Green Asparagus / Tamago / Shiitake

17

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 Seaweed inside

SUSHI / SASHIMI VARIATIONEN

Euro

SUSHI / SASHIMI COMBINATION

Sushi Variation / 2 Rollen (R) und 6 Nigiris (N)

58

Sake (R) / Gurke (R) / Thunfisch (N) / Makrele (N)

Gelbschwanzmakrele (N) / Tintenfisch (N) / Barsch (N) / Garnele (N)

Sushi Combination / 2 Rolls (R) and 6 Pieces Nigiri (N)

Salmon (R) / Cucumber (R) / Tuna (N) / Mackerel (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)

66

Ceviche (R) / Dorade(N) / Garnele (N) / Lachs (N) / Tintenfisch (N)

Gelbschwanzmakrele (S) / Lachs (S) / Thunfisch (S)

Sushi and Sashimi Combination / 1 Roll (R), 4 Pieces Nigiri (N),

3 Types Sashimi (S)

Ceviche(R) / Sea Bream (N) / Prawn (N) / Salmon (N)

Squid(N) King Fish (S) / Salmon (S) / Tuna (S)

Additional: Frischer Wasabi 10g
Fresh Wasabi

17

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 - 2025

**Pferd** / Horse / Uma

1918 - 1930 - 1942 - 1954 - 1966 - 1978 - 1990 - 2002 - 2014 - 2026

**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.