

NEW DISHES

CRISPY WAGYU BEEF NIGIRI
3 pieces

SEA BASS MARACUJA TIRADITO
sashimi · mango leche de tigre · passionfruit
colorful potato chips

NIKKEI COLD

“GARDEN OF EDEN“ CEVICHE (vegan)
papaya · avocado · sweet potato · corn
maracuja Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“
fish & seafood · coriander · cancha corn
elderflower leche de tigre

TUNA CEVICHE
tuna · corn · avocado · wasabi ponzu dressing
almond · coriander · coconut cream

SALMON TATAKI
salmon sashimi flamed · honey-mustard-miso-sauce
seaweed powder · lychee

SPINACH SALAD
Spinach baby leafs · sweet potatoes chips
miso truffle dressing · parmesan cheese

BLACK COD SALAD TACOS
48 h spicy-miso-marinated
served in lettuce · coriander

TOSTADAS
(Japanese pizzas)

SALMON TARTAR TOSTADA
salmon tartar · avocado · wasabi dressing
yuzu tobiko caviar

TUNA SASHIMI TOSTADA
tuna sashimi · wasabi dressing
colorful daikon radish

WAGYU BEEF TARTAR TOSTADA
wagyu beef tartar · truffle · fermented red onions

NEUE GERICHTE

CRISPY WAGYU BEEF NIGIRI 29
3 Stück

WOLFSBARSCH MARACUJA TIRADITO 26
Sashimi · Mango Leche de Tigre · Maracuja
bunte Kartoffelchips

NIKKEI KALT

“GARDEN OF EDEN“ CEVICHE (vegan) 18
Papaya · Avocado · Süßkartoffel · Mais
Maracuja Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“ 24
Fische & Meeresfrüchte · Koriander · Cancha Mais
Holunderblüten Leche de Tigre

THUNFISCH CEVICHE 28
Thunfisch · Mais · Avocado · wasabi ponzu Dressing
Mandeln · Koriander · Kokosnuss Sahne

LACHS TATAKI 22
Lachs-Sashimi flambiert · Honig-Senf-Miso Sauce
Algen Pulver · Lychee

SPINAT SALAT 16
Baby Spinat · Süßkartoffel Chips
Miso-Trüffel-Dressing · Parmesan

BLACK COD SALAT TACOS 24
Schwarzer Kabeljau 48 h Spicy-Miso-mariniert
In Salatblättern · Koriander

TOSTADAS
(Japanische Pizzas)

LACHS TATAR TOSTADA 20
Lachstatar · Avocado · Wasabi Dressing
Yuzu Tobiko Kaviar

THUNFISCH SASHIMI TOSTADA 24
Thunfisch Sashimi · Wasabi Dressing
bunter Daikon Rettich

WAGYU BEEF TARTAR TOSTADA 28
Wagyu Rind Tatar · Trüffel · fermentierte rote Zwiebeln

NIKKEI STREET FOOD

HONEY-SESAM-CHICKEN
crunchy chicken · chifa marinade

MINI-WAGYU-BURGER
brioche · WACA-truffle sauce

NASU MISO (vegan)
crunchy eggplant · miso-dressing · coriander

NIKKEI STREET FOOD

HONIG-SESAM-HÄHNCHEN 14
Knusprige Hähnchenstücke · Chifa-Marinade

MINI-WAGYU-BURGER 12
Brioche · WACA-Trüffelsauce

NASU MISO (vegan) 14
Knusprige Aubergine · Miso-Dressing · Koriander

TACOS

TUNA TARTAR TACOS
tuna · avocado · Kimchi majo

CHICKEN TACOS
chicken · avocado · anticucho sauce

SALMON TARTAR TACOS
salmon tartar · coriander

WAGYU BEEF TACOS
wagyu beef tartar · chives

TACOS

THUNFISCH TATAR TACOS 18
Thunfisch · Avocado · Kimchi Majo

CHICKEN TACOS 14
Hähnchen · Avocado · Anticucho-Sauce

LACHSTATAR TACOS 16
Lachstatar · Koriander

WAGYU BEEF TACOS 18
Wagyu Rind Tatar · Schnittlauch

NIKKEI WARM

“POLLO A LA BRASA”
chicken supreme cut with Antichuco sauce
roasted quinoa · avocado · aji verde sauce

SUPERFOOD QUINOA BOWL (vegan)
quinoa · avocado · flambéed sweet potato · corn
maracuja · aji amarillo sauce

add on KING PRAWNS

SALMON TERIYAKI
Japanese coleslaw salad

BLACK COD
48 h spicy-miso-marinated
fermented sweet & sour vegetables

½ KG KING PRAWNS
Black Tigers · kimchi dip

NIKKEI WARM

“POLLO A LA BRASA” 28
Hähnchen Supreme mit Antichuco Sauce
gerösteter Quinoa · Avocado · Aji Verde Crème

SUPERFOOD QUINOA BOWL (vegan) 19
Quinoa · Avocado · flambierte Süßkartoffel · Mais
Passionsfrucht · Aji Amarillo Sauce

mit RIESENGARNELEN + 18

LACHS TERIYAKI 32
Japanischer Coleslaw Salat

BLACK COD 49
Schwarzer Kabeljau in 48 h Spicy-Miso-mariniert
fermentiertes süß-saureres Gemüse

½ KG RIESENGARNELEN 49
Black Tigers · Kimchi-Dip



WACA

GRILL

BEEF TENDERLOIN · U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection
ca. 250 g

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection
ca. 500 g

RIBEYE · U.S. · NEBRASKA
ca. 300g

WAGYU TENDERLOIN · JAPAN
degree of marbling A5· served with soy salt
ponzu & pickled red onions
ca. 150 g

we can serve all steaks like
„SURF & TURF“ with king prawns

GRILL

RINDERFILET · U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection
ca. 250 g 65

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection
ca. 500 g 128

RIBEYE · U.S. · NEBRASKA
ca. 300 g 59

WAGYU FILET · JAPAN
Marmorierung A5· serviert mit Soja-Salz
Ponzu & marinierten roten Zwiebeln
ca. 150 g 115

gerne servieren wir alle Steaks
„SURF & TURF“ mit Riesengarnelen + 18

SPECIAL CUT

AMERICAN PORTERHOUSE
U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection
ca. 1200 g

SPECIAL CUT

AMERICAN PORTERHOUSE
U.S. · NEBRASKA
Black Angus · Prime Selection
ca. 1200 g 185

SIDES

GREEN ASPARAGUS
sweet soya sauce

JAPANESE COLESLAW SALAD
avocado wasabi dressing

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

GRÜNER SPARGEL 10
Süße Sojasauce

JAPANISCHER COLESLAW SALAT 8
Avocado-Wasabi-Dressing

TRÜFFEL & PARMESAN POMMES 12

SÜSSKARTOFFELN POMMES 8

SAUCES

Wasabi Bearnaise
Honey Teriyaki
Veal jus
Truffle ponzu

SAUCEN

Wasabi-Bearnaise 6
Honig Teriyaki 5
Kalbsjus 5
Trüffel Ponzu 5

NIKKEI GLOSSAR

NIKKEI KITCHEN

Fusion cuisine - Mixture of minimalist Japanese cuisine and hot, emotional cuisine from Peru. Expressive, creative, courageous and light trend cuisine.

NIKKEI KÜCHE

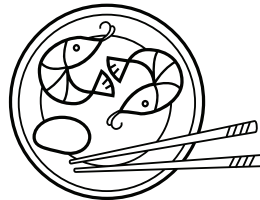
Fusionsküche - Mischung aus minimalistischer japanischer Küche und heißer, emotionaler Küche Perus. Ausdrucksstarke kreative, mutige sowie leichte Trendküche.

CHIFA

connects two cultures - China and Peru. The dishes are Chinese, but the ingredients are Peruvian. This combines both styles into harmony and create tension and fantastic taste

CHIFA KÜCHE

verbindet ebenfalls zwei Kulturen – China und Peru. Die Gerichte sind chinesisch, die Zutaten hingegen peruanisch. Die Kreationen bringen beide Küchen in Harmonie und erzeugen eine Spannung und fantastischen Geschmack.



CEVICHE

a traditional Peruvian dish, primarily made from raw fish or vegies.

The components are pickled in Leche de Tigre - a dressing made from lime juice, chili, ginger, red onions, and coriander.

Rich in protein, vitamins C and A

CEVICHE

ein traditionelles peruanisches Gericht, vorrangig aus rohem Fisch oder vegetarisch aus Obst und Gemüse. Die Komponenten werden mit Leche de Tigre – einem Sud aus Limettensaft, Chili, Ingwer, roten Zwiebeln, Koriander mariniert und damit kalt gegart.

Reich an Eiweiß, Vitamin C und A.

TIRADITO

a fusion of Japanese sashimi and Peruvian influences.

Raw fish is served with spicy, citrus-heavy sauces, topped with herbs or other ingredients.

TIRADITO

eine beispielhafte Fusion von japanischem Sashimi und peruanischen Einflüssen. Roher Fisch wird serviert mit würzigen, zitruslastigen Saucen, getoppt mit Kräutern oder anderen Zutaten.

TARTAR

according to mythology, it came to Peru from Tatarstan via Japan.

Raw fish or raw meat, a hallmark of Japanese cuisine, is minced and seasoned the Peruvian way.

TATAR

Kleingehacktes. Aus Tatarstan, über Japan, nach Peru, laut Mythologie. Roher Fisch oder Fleisch als Markenzeichen der japanischen Küche wird gehackt und gewürzt mit peruanischen Marinaden.

TOSTADA

Our Nikkei Tostadas – a kind of Japanese Pizza with wasabi mayonnaise, topped with sashimi and radish or avocado.

TOSTADA

Unsere Nikkei-Tostadas – eine Art japanische Pizza in Kombination mit frischem Sashimi aus Thunfisch oder Lachs, würziger Wasabi-Sauce und marinierten bunten Rettichen