

## 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 welche glückliche Fügung – das NIKKEI NINE trägt ebenfalls die Hausnummer 9.

## OMAKASE

**Signature Menu** 5-Gang / 5-course

p.P. 89€

**Upgrade:** A5 japanisches Wagyu / A5 Japanese Wagyu

+45€

**EMPFEHLUNG** VOM TEAM / RECOMMENDATION: TRUST THE STAFF

**NIKKEI NINE Sharing / Family Style** minimum 2 Pers.



## GLOSSAR / Glossary

**Yuzu:** Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

**Ponzu:** Sojasauce mit Limettensaft / Soy sauce with lime juice

**Yasai:** Japanisch für Gemüse / Japanese name for vegetables

**Tiradito:** Peruanisches Fischgericht / Peruvian fish dish

**Daidai:** Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

**Sudachi:** Grüne japanische Zitrusfrucht / Green Japanese citrus fruit

**Zuke:** Japanisch für eingelegt / Japanese name for pickled

**Wagyu:** Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

**Tapioca Cracker:** Cracker aus Maisstärke / Cornstarch Cracker

**Kizami Wasabi:** Geschnittene Wasabizubereitung / Sliced wasabi preparation

**Kimizu:** Japanischer Soße aus Dashi, Eigelb und Reisessig / Japanese sauce of dashi, egg yolk and rice vinegar

**Karasumi:** in der Sonne getrocknetem Meeräschenrogen / sun-dried mullet roe

**Sancho:** Japanischer Pfeffer mit Zitrusnote / Japanese pepper with citrus note



## NIKKEI

In the age of global proximity, the term fusion cuisine symbolizes the merging of regional cuisine – especially classical dishes and cooking techniques that are typical for a specific region or country with unusual ingredients from other countries and regions. This interplay of contrasts is especially exciting when whole continents are connected in a culinary way: the so called NIKKEI CUISINE represents Japanese cuisine with a South American influence originated from the kitchens of Japanese immigrants in America. Using surprising combinations and intense flavors NIKKEI cultivated a style that complements the Japanese fine sense of classically elegant dishes by adding cheerful, hearty South American elements from Peru and Brazil.

## NINE

In the land of the rising sun, nine hours are the length of a good sleep. Additionally, the number nine represents the highest level of economically achievable success and the ideal number of people at a table in restaurants. Coincidentally the street number 9 of NIKKEI NINE serves as a connection between the innovative future and the traditional heritage of the Hotel Vier Jahreszeiten at the Inner Alster Lake.

## OMAKASE

**Signature Menu** 5-Gang / 5-course

p.P. 89€

**Upgrade:** A5 japanisches Wagyu / A5 Japanese Wagyu

+45€

**EMPFEHLUNG** VOM TEAM / RECOMMENDATION: TRUST THE STAFF

**NIKKEI NINE Sharing / Family Style** minimum 2 Pers.



**KALTE VORSPEISEN**  
**COLD APPETIZERS**

Euro

<b>Schneekrabbe</b> / Spicy Ponzu / Miso / Kimizu Snow crab / Spicy Ponzu / Miso / Kimizu	26
<b>Tiradito</b> / Jakobsmuschel / Sudachi / Avocado / Jalapenos Tiradito / Scallop / Sudashi / Avocado / Jalapenos	21
<b>Balfego Tuna Zuke</b> / Wafu-Sauce / Ikura / Shiso Balfego Tuna Zuke / Wafu-Sauce / Ikura / Shiso	26
<b>Madai</b> / Chili / Karasumi / Sancho Madai /Chilli / Karasumi/ Sancho	21
<b>Baby Spinat Salat</b> / Soft Shell Crab Tempura / Yuzu-Trüffel-Ponzu Spinach Salad / Soft Shell Crab Tempura / Yuzu-Truffle-Ponzu	21
<b>Tatar vom A5 Wagyu Rind</b> / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar A5 Wagyu Beef Tartare / Tapioca Cracker / AKI-Ossetra Kaviar	39

## 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

**Dashi:** Japanischer Fischsud / Japanese fish stock

**Ebi-Nori:** Mit Garnelenfarce gefüllte Meeresalgen / Seaweed filled with prawn

**Zuke:** Japanisch für eingelegt / Japanese name for pickled

**Yaki 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

**Chicharrón:** Peruanischer Schweinebauch / Fried pork belly

**Aji:** Peruanische Chili / Peruvian chili



## HEIßE VORSPEISEN HOT APPETIZERS

Euro

<b>Miso-Suppe</b> / Tofu / Shiitake / Wakame Miso Soup / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame	12
<b>Krustentier-Miso-Suppe</b> / Tofu / Shiitake / Wakame Crustacean-Miso Soup / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame	19
<b>Tempura Garnelen</b> / Causa / Ebi-Nori / Gurken-Zuke Tempura Prawns / Causa / Ebi-Nori / Cucumber-Zuke	23
<b>Miso Aubergine Dengaku (V<sub>egan</sub>)</b> / Ponzu / Rote Paprikasauce Miso Aubergine Dengaku (V <sub>egan</sub> ) / Ponzu / Red Bell Pepper-Sauce	19
<b>Nikkei Chicharrón</b> / Chili-Soja / Shiso Chicharrón / Chili-Soy / Shiso	19
<b>Yaki Gyoza</b> / Rind / Takuan / Spicy-Dashi Yaki Gyoza / Beef / Takuan / Spicy-Dashi	19
<b>Gegrillte Auster a la Chalaca</b> / Soja-Yuzu / Aji / Koriander Grilled Oyster a la Chalaca / Soy-Yuzu / Aji / Coriander	<i>1pcs</i> 8
<b>Japanisches A5 Wagyu Ishiyaki</b> / Shiso-Wasabi / Gurkensalat Japanese A5 Wagyu Ishiyaki / Shiso Wasabi / Cucumber Salad	59

## GLOSSAR / Glossary

**Enoki:** Japanischer Pilz / Japanese mushroom

**Ramen:** Japanische Nudelsuppe / Japanese noodle soup

**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

**Anticucho:** Fleisch oder Fisch gegrillt, dazu eine peruanische Marinade  
Grilled meat or fish with a Peruvian marinade

**Tsume:** Süße Soja Reduktion / Sweet soy reduction



## NUDELN UND REIS NOODLES AND RICE

Euro

**Shoyu Ramen** / Kalb / Ei / Frühlingszwiebeln / Enoki  
Shoyu Ramen / Veal / Egg / Spring Onion / Enoki

14/18

**Trüffel Nabe Reis (V<sub>egan</sub>)** / Pilz Ankake Sauce  
Truffle Nabe Rice (V<sub>egan</sub>) / Mushroom Ankake Sauce

18

## KUSHI YAKI KUSHI YAKI

**Iberico Secreto** / Sesam Marinade  
Iberico Secreto / Marinated with Sesame

*1pcs* 6

**Wachtel** / Roter Shiso  
Quail Kushiyaki / Red Shiso

*1pcs* 9

**Jakobsmuschel** / Wasabi  
Scallops / Wasabi

*1pcs* 12

**Eringi (V<sub>egan</sub>)** / Shiso Avocado  
King Oyster Mushroom (V<sub>egan</sub>) / Shiso Avocado

*1pcs* 6



## GLOSSAR / Glossary

**Robata:** Einzigartiger japanischer Grill / Japanese BBQ grill

**Koji:** Schimmelpilz, welcher in der japanischen Küche zur Fermentation von Sake, Sojasauce und Miso dient / Fungi used to make sake, soya sauce and miso

**Chimichurri:** Gehackte Kräuter - Hauptkomponente ist Petersilie  
Chopped herbs - main component is parsley

**Miso:** Fermentierte Sojabohnenpaste / Fermented paste of soybeans

**Secreto:** Verstecktes Schweinefilet vom Iberico / Secret pork tenderloin

**Aji Panca:** Peruanischer roter Pfeffer / Peruvian red pepper

**Yuzu:** Japanische Zitrusfrucht / Japanese citrus fruit

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

**Kagoshima:** Region in Japan / Region in Japan

**Wagyu:** Einzigartiges japanisches Rind / Japanese high quality beef

## ROBATA

Euro

## ROBATA

<b>Koji Black Cod</b> / Ingwer-Petersilien-Chimichurri Koji Black Cod / Ginger Parsley Chimichurri	48
<b>Patagonischer Seehecht</b> / Topinambur / Yuzu-Amarillo-Sauce Patagonian Toothfish / Jerusalem Artichoke / Yuzu-Amarillo-Sauce	52
<b>Gereifte Entenbrust</b> / Aji Amarillo Karotte / Teriyaki Sauce Aged Duck Breast / Aji Amarillo Carrots / Teriyaki Sauce	38
<b>Lammkarree</b> / Mais / Tomatillo / Schwarzer Knoblauch Rack of lamb / Corn /Tomatillo / Black Garlic	48
<b>Kalbskotelett</b> / Pilze / Blumenkohl / Edamame Veal Chop / Mushrooms / Cauliflower / Edamame	52
<b>A5 Kagoshima Wagyu Steak</b> / Saisonales Gemüse A5 Kagoshima Wagyu Steak / Seasonal Vegetables	140 (100g)

## 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



SUSHI / SASHIMI  
SUSHI / SASHIMI

Euro

	<b>Nigiri <i>1pcs</i></b>	<b>Sashimi <i>2pcs</i></b>
Balfego Tuna	7	13
Balfego Toro	9	17
Hamachi	6	9
Sake	5	9
Ikura	-	7
Suzuki	5	7
Saba	5	7
Ika	5	7
Hotate	6	9
Amaebi	7	11
Madai	6	9
Tamago	4	7
Avocado	5	-

**Gunkan *2pcs***

A5 Wagyu / Aki Ossetra Kaviar	31
Ikura	13

**Additional:**

Frischer Wasabi <i>10g</i>	10
Fresh Wasabi	

## GLOSSAR / Glossary

**Piri Piri:** Portugiesische Chilischoten / Portuguese chili peppers

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

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

**Shiromi:** Japanisch für Fisch mit weißem Fleisch / Japanese name for whitefish

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

**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

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

**SUSHI ROLLS - NIKKEI**

Euro

**Piri Piri** / Thunfisch / Lachs / Gelbschwanzmakrele / Pikante Aioli 22  
Piri Piri / Tuna / Salmon / King Fish / Spicy Aioli

**Nikkei Ebi** / Garnele / Ikura / Grüner Spargel / Jalapenos 19  
Nikkei Ebi / Prawn / Ikura / Green Asparagus / Jalapenos

**Negi Toro Taku Nikkei Style** / Frühlingszwiebel / Rettich 21  
Negi Toro Taku Nikkei Style / Spring Onion / Daikon

**Pikanter Balfego Thunfisch** / Shiso-Wasabi-Sauce / Gurke / Chili 21  
Spicy Balfego Tuna / Shiso Wasabi Sauce / Cucumber Chili

**Shiromi** / Gurke / Koriander / Sesam 21  
Shiromi / Cucumber / Coriander / Sesame

**Lachs Avocado** 15  
Salmon Avocado

**Balfego Thunfisch Maki** 16  
Balfego Tuna Maki

**SUSHI ROLLS - VEGAN**

**Yasai** / Spargel / Daikon / Avocado / Schnittlauch 15  
Yasai / Asparagus / Daikon / Avocado / Chives

**Avokado Maki** 8  
Avocado Maki

**Gurken Maki** 6  
Cucumber Maki

## 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

Euro

### SUSHI / SASHIMI COMBINATION

9

**Sushi Variation** / 2 Rollen (R) und 7 Nigiris (N) 46  
Scharfer Thunfisch (R) / Avokado (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)  
Spicy Tuna (R) / Avocado (R) / Tuna (N) / Salmon (N) / Saba (N)  
King Fish (N) / Squid (N) / Sea Bass (N) / Prawn (N)

**Sashimi Variation** / 7 Sorten Sashimi 46  
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) 56  
Lachs (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)  
Salmon (R) / Tuna (N) / Prawn (N) / Salmon (N) / Sea Bass (N)  
King Fish (S) / Salmon (S) / Tuna (S)

**Additional:** Frischer Wasabi 10g 10  
Fresh Wasabi



## VEGAN / GLUTEN FREE

Euro

**Miso-Suppe** (Glutenfree) / Tofu / Shiitake / Wakame 12  
Miso Soup / Tofu / Shiitake Mushrooms / Wakame

**Baby Spinat Salat** (Vegan) / Gemüse Tempura / Yuzu-Trüffel-Ponzu 21  
Spinach Salad / Vegetable Tempura / Yuzu-Truffle-Ponzu

**Miso Aubergine Dengaku** (Vegan) / Ponzu / Rote Paprikasauce 19  
Miso Aubergine Dengaku / Ponzu / Red Bell Pepper Puree

**Trüffel Nabe Reis** (Vegan) / Pilz Ankake Sauce 18  
Truffle Nabe Rice / Mushroom Ankake

**Eringi** (Vegan / Glutenfree) / Shiso Avocado 1pcs 6  
King Oyster Mushroom / Shiso Avocado

**Yasai** (Vegan / Glutenfree) / Spargel / Daikon / Avocado / Schnittlauch 15  
Yasai / Asparagus / Daikon / Avocado / Chives

## GLUTEN FREE

**Koji Black Cod** (Glutenfree) / Ingwer-Petersilien-Chimichurri 48  
Koji Black Cod / Ginger Parsley Chimichurri

# ASIATISCHE TIERKREISZEICHEN

## ASIAN SIGNS OF THE ZODIAC

鼠

**Ratte / Rat / Ne**

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

牛

**Büffel / Buffalo / Ushi**

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

虎

**Tiger / Tiger / Tora**

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

兔

**Hase / Rabbit / U**

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

龍

**Drache / Dragon / Tatsu**

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

蛇

**Schlange / Snake / Mi**

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

馬

**Pferd / Horse / Uma**

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

羊

**Schaf / Sheep / Hitsuji**

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

猴

**Affe / Monkey / Saru**

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

雞

**Hahn / Rooster / Tori**

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

犬

**Hund / Dog / Inu**

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

豬

**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