

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

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

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

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_{egan}) / Pilz Ankake Sauce
Truffle Nabe Rice (V_{egan}) / Mushroom Ankake Sauce

18

KUSHI YAKI KUSHI YAKI

Iberico Secreto / Sesam Marinade
Iberico Secreto / Marinated with Sesame

1 pcs 6

Wachtel / Roter Shiso
Quail Kushiyaki / Red Shiso

1 pcs 9

Jakobsmuschel / Wasabi
Scallops / Wasabi

1 pcs 12

Eringi (V_{egan}) / Shiso Avocado
King Oyster Mushroom (V_{egan}) / Shiso Avocado

1 pcs 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

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

	Nigiri <i>1pcs</i>	Sashimi <i>2pcs</i>
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