

Soup

01 Miso ^{df} Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln Soybean paste with tofu, seaweed and spring onion	3,50 €
02 Miso Nameko Soup ^{d,fo} Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Shiitake Pilze Soybean paste with tofu, seaweed, springonion and shiitake mushrooms	4,50 €
03 Miso Sake Soup ^{df} Sojabohnenpaste mit Lachs und Lauchzwiebeln Soybean paste with salmon and spring onion	5,50 €
04 Samurai Udon ^{a,f,k} Japanische Udon-Nudeln mit Entenfleisch, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln (Jap.) Japanese udon noodles with duck, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions (Jap.)	11,50 €
05 Samurai Udon Tofu ^{a,f,k} Japanische Udon-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln (Jap.) Japanese udon noodles with tofu, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions (Jap.)	10,50 €
06 Miss CoCo ^{fo} Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignon, versch. Kräuter und Hühnerfleisch, Tomate, Zwiebeln, Ingwer Coconut milk soup with lemongrass, mushrooms, various thai herbs and chicken meat, tomato, onion	5,50 €
611 wahlweise mit Tofu ^f	5,00 €
622 wahlweise mit Garnelen ^b with shrimps ^b	6,50 €
07 Tokio Bouillabaise ^{b,d,fo} Japanisch-Französische Fischsuppe mit Garnelen, Lachs und Edelfisch, versch. Gemüse und Gewürze Japanese french fish soup with shrimps, salmon and noble fish, various, vegetables, various herbs	10,50 €

Hot Starters

10 Edamame ^f Gedämpfte Sojabohnen an Meersalz Steamed soybeans with sea salt	4,50 €
11 Eggplant ^{a,f} Gebackene Aubergine, Ponzu, jap. Mayonnaise, Shimichi, Bonito Baked eggplant, ponzu, jap. mayonnaise, shimichi, bonito	5,50 €
12 Golden Tofu ^{a,f} Frittierte Tofu Scheiben , scharfe Honig Sojasoße Fried tofu slices, spicy soya sauce	5,50 €
13 Spring Tempura ^{a,o} Zucchini, Aubergine, Shitake, Enoki (Pilz) in Tempurategig Zucchini, eggplant, shitake, enoki (mushroom) in tempura batter	6,00 €
14 Tokio Baby Calamari ^{a,n} Frittierte Baby Calamari im Teigmantel, Cocktailsoße Fried baby calamari in pastry crust, cocktail sauce	7,50 €
15 Black Tiger Tempura ^{a,b} Großgarnelen im Tempurategig, Soja-Ingwer-Honigsoße King Prawns in tempura, soy-ginger-honey sauce	9,50 €
16 DIM SUM Chinoise ^{a,b} (homemade) 5 St. /pieces Gedämpfte Teigtaschen mit Großgarnelen, Cocktailsoße Dumplings with king size shrimp, cocktail sauce	6,80 €
17 Samurai Karaage Frittierte Hähnchenfiletstückchen, Gurkensalat, Ponzu-Soße, jap. Mayonnaise Fried chicken fillet pieces, cucumber salad, ponzu sauce, jap. mayonnaise	6,50 €
18 Yaki-Tori ^k (homemade) 2 Spieße/ sticks Japanische Hühnerfleischspieße Japanese yakitori chicken	6,50 €
19 Honey Spare Ribs Frische Schweinebabyrippchen in einer Honig-Teriyaki-Soße mariniert Fresh baby pork ribs marinated in honey teriyaki sauce	7,50 €
20 Big Wantan (homemade) 3 St. /pieces Gebackene Maultaschen mit Shrimps-Füllung Baked dumpling filled with shrimps	6,50 €
21 Kim Chi Scharf eingelegter Chinakohl Spicy pickled chinese cabbage	5,50 €
22 Pimientos de Padron mit Meersalz In Öl gebratene spanische Paprika In oil fried spanish pepper	6,50 €
23 French Fries or Sweet Potatoes	4,50 €

Tortillas de Japonesas

25 Sushi Tuna Tortillas ^{a,d,f} 3 St. /pieces Mini Tacos belegt mit gekochten Thunfischtatar, Rucola, Frischkäse, Special-Soße, Avocadocreme Mini tacos with cooked tuna tartar, arugula, cream cheese, special sauce, avocado creme	7,50 €
26 Sushi Salmon Tortillas ^{a,d,f} 3 St. /pieces Mini Tacos belegt mit gebeizten Lachs, Rucola, Frischkäse, Special-Soße Mini Tacos with pickled salmon, arugula, cream cheese, special sauce	7,50 €

Salads

30 Seetangsalat * ^k Seaweed Salad * Seaweed salad with salmon, cucumber, carrot, sesame oil, soy sauce, and green onions	6,50 €
31 Sashimi Salad ^{2,b,d,k} Verschiedene Fischarten gebettet auf frischem Salat Different types of fish on a fresh salad	14,50 €
32 Red Green Salad Himbeerdressing auf Babyspinat, Seetang, Granatapfel (Sojasoße, Reisweinessig, Oil, Mirin) Raspberry dressing on baby spinach, seaweed, pomegranate (soya sauce, rice wine vinegar, oil, mirin)	10,50 €
33 Ensalada Amazonas Avocado, Mango, confierte Tomaten, Zitronensaft, Kaviaruberginencreme, Avocado, mango, tomatoes confit, lemonjuice, caviar eggplant creme	10,50 €
34 Scalops-Mangosalad ^{fk,n} leicht gegrillte Jakobsmuscheln auf Mangosalat, Sesam Slightly grilled scallop on mango salad, sesame seeds	12,50 €
35 Beef-Daikon Rosa gegrillte Entrecote gebettet auf Wildkräutersalat /Feingehobene jap. Rettich/Ponzu-Soße Pink grilled entrecote embedded on wild herbs salad /Japanese radish /ponzu sauce	12,50 €

Ceviche

40 Ceviche de Pantera Großgarnelen, Jokobsmuscheln, Tintenfisch, Wasabi, Limettensaft King prawns, scallops, squid, wasabi, limejuice	13,50 €
41 Ceviche Maya Auf südamerikanische Art, marinierter Wolfsbarsch mit Avocadocreme und Jalapenos, Limettensaft South American style, marinated sea bass with avocado cream and jalapenons, limejuice	12,50 €
42 Ceviche Hamachi Tira Dito Gelbschwanzmakrele, Limettensaft, Reissessig, Apfelessig, Schalotten, Zitronenblätter, Zitronengras und Apfelwürfel Yellowtail mackerel, lime juice, rice vinegar, apple cider vinegar, shallots, lemon leaves, lemongrass and apple cubes	13,50 €
43 Ceviche de Peru Classico Kabeljaufilet, rote Zwiebel, Limettensaft, Chili, Koriander, Limetten Cod fillet, red onion, lime juice, chilli, coriander, limes	13,00 €

Tartare & Tataki

46 Salmon Tataki ^{d,k,f} Flambierter Lachs mit Sesam, Avocado-Salat in Trüffelöl und frischen Trüffeln, Sojasoße, Honig, Senf, Pfeffer, Limettensaft Flambeed salmon with sesame, avocado salad in truffle oil and fresh truffles, soya sauce, honey, mustard, pepper, limejuice	14,50 €
47 Salmon Tartar ^{b,c,d,f} Lachs und Avocado Tartar, jap. Mayonnaise, Frischkäse, Ikura, Riesengarnelen im Tempuramantel Salmon and avocado tartar, jap. Mayonnaise, ikura, cream cheese, king prawns in tempura	13,50 €
48 Tuna Tataki ^{d,k,f} Flambierter Thunfisch mit Sesam, Guacamole und Salsa Flambeed tuna with sesame, guacamole and salsa	14,50 €

Bowls

55 Nikkei´s Seafood Bowl ^{a,b,f,c} Frischer roher Lachs, Thunfisch, weißer Thunfisch, gekochte Garnele, frittierte Riesengarnele, Tamago, mit Wildblüten-Rucola-Salat auf warmen Reis mit hausgemachter Unagi-Cocktail-Soße und Avocadocreme Raw salmon, tuna, white tuna, cooked shrimp, fried king prawn, japanese egg, with wildflower bloom arugula salad on warm rice with homemade unagi-cocktail-sauce and avocado cream	14,50 €
56 Unagi Teriyaki Bowl ^{c,k} Gegrillter Aal auf Sushi-Reis, Ingwer, Wasabi, Teriyaki, Sesam, Shitake, Tamago Grilled eel on sushi rice, ginger, wasabi, teriyaki, sesame, shitake, tamago	13,50 €
57 Sake Teriyaki Bowl ^{ck} Gegrillter Lachs auf Sushi-Reis, Ingwer, Wasabi, Teriyaki, Sesam, Shitake, Tamago, Gurke Grilled salmon on sushi rice, ginger, wasabi, teriyaki, sesame, shitake, tamago, cucumber ^{ck}	12,90 €
58 Chicken Teriyaki Bowl ^{ck} Gegrilltes Hähnchenfilet auf Sushi-Reis, Ingwer, Wasabi, Teriyaki, Sesam, Shitake, Tamago, Gurke Grilled chicken fillet on sushi rice, ginger, wasabi, teriyaki, sesame, shitake, tamago, cucumber	12,50 €

Grilled & main courses

60 Edelfisch vom Grill/ Grilled game fish 4 verschiedene Edelfische (nach Saison), Miso-Sake-Glasur, Charlotten in weißer Portwein-Soße und Duftreis 4 various gourmet fish (depends on season), miso sake glaze, charlotte in white port wine sauce and fragrant rice	16,50 €
61 Lammchops/ Lamb chops 4 St. /pieces Kokos-Chilli-Mango Dip, Wildkräutersalat, Süßkartoffelchips (oder Reis) Coconut-chilli-mango dip, wild herb salad, sweet potato chips (or rice)	17,50 €
62 Pulpo vom Grill/ Grilled Pulpo ⁿ Gegrillte Oktopus, Shimichi, Ponzu, Süßkartoffelchips Grilled octopus, shimichi, ponzu, sweet potato chips	15,50 €
63 Babarie Entenbrust-rose/ Babarie duck breast rose Pakchoy, gegrillte Kräutersseitlinge, Pflaumensoße, Duftreis Pakchoy, grilled king oyster mushrooms, plum sauce (with sticks), fragrant rice	16,50 €
64 Grilled Salmon Knoblauchreis, Teriyakisöße, Daikon (gehobelt) Tomatenmarmelade und Shiitake Garlic rice, teriyaki sauce, daikon (grated) tomato jam and shitake	16,00 €
65 Trüffel Entrecote/ Truffle Entrecote Entrecote argentinesches medium gegrillt gebettet auf Babyspinat mit Trüffelöl und verfeinert mit frischen Trüffeln. Dazu Wasabi-Kartoffelpüree Entrecote Argentinean medium grilled embedded on baby spinach with truffle oil and refined with fresh truffles. With wasabi mashed potatoes	19,50 €
66 Miso Black Cod Gegrillter Karbeljau Filet in einer Sake-Soße mariniert, dazu Misocremesoße, Babyspinat, dazu Wasabipüree Grilled Karbeljau fillet marinated in a sake sauce, served with miso cream sauce, baby spinach and wasabi puree	19,50 €
67 Seabassfilet Ganzer gegrillter Wolfsbarsch in einer Chilli-Limetten-Vinigrette, asiatisches Gemüsebouquet und Duftreis Whole grilled sea bass in a chilli-lime vinigrette, asian vegetable bouquet and fragrant rice	17,50 €
68 Black Tiger Creme Curry Black Tiger Tempura Garnelen in einer roten Thai-Kokosmilch-Soße und asiatisches Gemüse, wahlweise mit asiatischen Reisbandnudeln oder Duftreis Black Tiger tempura prawns in a red thai coconut milk sauce and asian vegetables, optionally with asian flat rice noodles or fragrant rice	15,50 €
69 Vegetarian Green Curry ^f Seidentofu in einer grünen Thai-Kokosmilch-Soße mit asiatischem Gemüse und wahlweise mit jap. Udon-Nudeln oder Duftreis Silken tofu in green thai coconut milk sauce with asian vegetables and optionally with asian flat rice noodles or fragrant rice	14,50 €

Maki Sushi à la Carte

75 Kappa-Maki ^k Gurke, Sesam Cucumber, sesame	3,00 €
76 Avocado-Maki ^k Avocado, Sesam Avocado, sesame	3,50 €
77 Avocado- Mango Maki Avocado, Mango Avocado, mango	3,50 €
78 Shiitake-Maki ^k Pilze, Sesam Mushrooms, sesame	3,50 €
79 Shinko-Maki ^k Eingelegter Rettich, Sesam Pickled radish, sesame	3,50 €
80 Spargel Maki/Asparagus Maki Grüner Spargel Green asparagus	3,50 €

Nigiri Sushi à la Carte

100 Shiitake Pilz Mushroom	4,00 €
101 Inari ^f Tofutasche Tofu	4,00 €
102 Avo Avocado Avocado	4,00 €
103 Asuparagasu Spargel Asparagus	4,00 €
104 Tamago ^c Jap. Eierkuchen Japanese omelette	4,00 €
105 Sake ^d Schottischer Lachs Scotland Salmon	4,50 €
106 Flambéed Salmon ^d Flambierter Lachs Flambeed salmon	4,50 €
107 Salmon Rose ^b Flambierter Lachs mit Lachstatar Flambeed salmon & salmon tartar	5,50 €
108 Maguro Thunfisch Tuna	5,50 €

Handrolls Bigrolls

130 Handroll-Temaki ^d Füllung nach Wunsch Filling of your choice	6,90 €
--	---------------

Nikkei's Zero Special

132 Nikkei's favourite ^{b,d,k,o} Sake, Surimi, Shinko, Shiitake, Kampyo, Masago, Avocado, Kappa und Sesam Sake, surimi, shinko, shiitake, kampyo, masago, avocado, cucumber and sesame seeds	12,90 €
133 Red Avocado Roll Maguro, Sake, Masago, Ikura, Avocado, Lauch, Paprika, Cocktailsoße Maguro, sake, masago, ikura, avocado, spring onion, pepper, cocktail sauce	13,50 €

Nikkei's Inside Out Rolls

137 California Roll ^a Surimi , Avocado, Masago Surimi, avocado, masago	6,00 €
138 Tsuna Roll ^{s,c,d} Gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel, Mayonnaise, Masago Cooked tuna, cucumber, spring onion, mayonnaise, sesame, masago	7,00 €
139 King Salmon ^d Lachs, Avocado, Masago Salmon, avocado, masago	7,00 €
140 Miss Ebi-Avo Roll ^{a, b} Großgarnelen, Avocado, Masago King prawns, avocado, masago	6,50 €
141 Red Fish Roll ^d Thunfisch, Avocado Tuna, avocado	8,00 €
142 Yakitori Roll ^k Würzig gebratenes Hühnerfleisch, Gurke Spicy fried chicken, cucumber	7,00 €
143 Hot Spicy Tuna ^{a, c,d} Thunfisch, scharfe Soße, Lauch, Gurke, Masago Tuna, spicy sauce, spring onions, cucumber, masago	8,50 €

87 Spicy Salmon-Tartar Maki ^d Lachstatar, jap. Mayonnaise Salmon tartar, jap. mayonnaise	4,50 €
88 Salmon Skin Maki ^d Gegrillte Lachshaut, Unagisoße Grilled salmonskin, unagi sauce	4,00 €
89 Ikura-Maki ^d Lachskaviar Salmon caviar	5,50 €
90 Tekka-Maki ^d Thunfisch Tuna	4,50 €
91 Spicy Tuna-Tatar Maki ^{cd} Thunfischtartar, jap. Mayonnaise, Frühlingzwiebeln Tuna tartar, japanese mayonnaise, spring onions	4,50 €
92 Ebi-Avocado-Maki ^b Großgarnele, Avocado Prawns, avocado	4,50 €
93 Kani Maki ^{a,b,c} Echtes Krebsfleisch, Lauch, japanische Mayonnaise Real crab meat, spring onions, japanese mayonnaise	4,50 €

Handmade and Artfully formed Rice

109 Gunkan Tsuna ^{cd} Gekochter Thunfisch, Lauch, scharfe Soße Cooked tuna, spring onion, spicy sauce	5,00 €	118 Gunkan Spicy Ebi ^{b,c} Großgarnele, Lauch, scharfe Soße Prawns, spring onions, spicy sauce	5,00 €
110 Blue fin Tuna Otoro Blauflössen-Thunfisch Bluefin tuna	6,50 €	119 Ama-Ebi Grönland Garnele Greenland Prawns	4,50 €
111 Gunkan Maguro ^{cd} Thunfisch, Lauch, scharfe Soße Tuna, spring onion, spicy sauce	5,50 €	120 Gunkan Kani ^{a,b,c} Echtes Krebsfleisch, Lauch, scharfe Soße Real crab meat, spring onion, spicy sauce	5,50 €
112 Maguro Aburijaki ^d Flambierter Thunfisch und Spargel Flambeed tuna and asparagus	6,00 €	121 Butterfish ^d Butterfisch Butterfish	4,50 €
113 Hotategai ⁿ Jakobsmuschel Scallop	4,50 €	122 Unagi ⁿ Süßwasseraal Eel	5,50 €
114 Ika ⁿ Tintenfisch Squid	4,00 €	123 Saba ^d Makrele Mackerel	4,50 €
115 Tako ⁿ Oktopus Octopus	4,00 €	124 Hamachi Gelbschwanzmakrele Yellowtail mackerel	5,50 €
116 Tai/Isumidai ^d Roter Schnapper Red Snapper	5,00 €	125 Ikura ^{a,d,2} Lachskaviar Salmon caviar	6,00 €
117 Ebi ^b Großgarnele Prawns	5,50 €	126 Fois Grass Flammbierte Entenleber Flambeed duck liver	6,50 €
131 Big Roll ^a (8 Stück/ pieces) ^{b,d,k,o} Sake, Surimi, Shinko, Shiitake, Kampyo, Masago, Avocado, Kappa, Sesam Sake, surimi, shinko, shiitake, kampyo, tobiko, avocado, cucumber and sesame seeds	11,90 €		

134 Virgin Spicy Ebi Großgarnele, Avocado, Lollo Rosso, Masago, scharfe Cocktailsoße King prawns, avocado, lollo rosso, masago, spicy cocktail sauce	12,90 €
135 Tempura Prawns Frischkäse, Ebi Tempura, Avocado, Lollo Rosso, Sake, Masago, Ikura Cream cheese, ebi tempura, avocado, lollo rosso, sake, masago, ikura	13,50 €

144 Philadelphia Avocado Roll ^{d,g} Frischkäse, Lachs, Avocado, Masago Cream cheese, salmon, avocado, Masago	7,90 €
145 Salmon-Skin Roll ^{a, d} Gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago Grilled salmon skin and cucumber	6,50 €
146 Hot Spicy Prawns ^{a, b,c} Großgarnelen, scharfe Soße, Gurke, Lauch, Sesam, Masago King prawns, spicy sauce, cucumber, spring onion, sesame, masago	7,50 €
147 Vegi Virgin Roll ^o Avocado, Gurke, Kampyo (Kürbis), Shinko (Rettich), Shiitake, Frischkäse, Sesam Avocado, cucumber, kampyo (pumpkin), shinko (raddish), shiitake, cream cheese, sesame	6,50 €
148 Rucola Roll ^{g,k} Rucola, Cream Cheese, Sesam Arugula, cream cheese, sesame	6,50 €
149 Mister Krabs Roll ^{b,c} Echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Sesam, Masago Real crab meat, cucumber, spring onion, mayonnaise, sesame, masago	8,00 €

Special Roll

- 152 **Dragon-Roll**^d 11,00 €
Sake, Avocado, Gurke, Umwickelt mit Avocado
Sake, avocado, cucumber, wrapped with avocado
- 153 **Salmon Lomi Tumi Roll**^d 11,00 €
Innen: Lachs, Avocado, Gurke, jap Mayonnaise
Außen: Lachs, Ikura
Inside: Salmon, avocado, cucumber, jap. mayonnaise
Outside: Salmon, ikura
- 153 **Philadelphia Tempura Roll**^{a,d,g} 11,00 €
Lachstempura, Gurke & Frischkäse
Salmon Tempura, cucumber & cream cheese
- 154 **Salmon Truffle Roll** 11,50 €
Lachstartar, Masago, Trüffelmayonnaise Cream, Avocado
Salmontartar, masago, truffle mayonnaise cream, avocado
- 155 **Lala Land Roll**^{a,c,d} 11,00 €
Gemüsetempura, Special Soße mit Lachs umwickelt
Vegetables tempura, special sauce, outside: salmon
- 156 **Tiger Roll**^b 11,50 €
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Masago
Ebi Tempura, avocado, cucumber
- 157 **Black Tiger Roll**^{b,n,k} 11,50 €
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Spezial-Sauce, umwickelt mit Unagi
Ebi Tempura, shinko, special sauce, wrapped with Unagi
- 158 **White Tiger Roll**^{b,c} 11,00 €
Ebi, Gurke, Lauch, scharfe Sauce, umwickelt mit Gurke
Ebi, cucumber, garlic, spicy sauce, wrapped with cucumber
- 159 **Salmon Ebi Roll**^{b,c,d} 11,50 €
Tempura Ebi, Ruccola, Mayo, Lauch umhüllt mit flambiertem Lachs
Ebi tempura, arugula, mayo, scallion, outside: flambéed salmon
- 160 **Red Maguro Roll**^d 11,50 €
Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke
Außen: Thunfisch
Inside: Tuna, avocado, cucumber
Outside: Tuna
- 161 **Green Roll**^{c,d} 11,00 €
Thunfisch, Gurke, scharfe Soße umwickelt mit Lauchzwiebel
Tuna, cucumber, spicy sauce wrapped with spring onions
- 162 **Softshell-Crab Roll**^b 11,50 €
mit echter Softshell-Krabbe, Sesam
with real fried softshell crab, sesame seeds
- 163 **The White Fish Roll**^{a,b,d} 11,00 €
Innen: Butterfisch, Gurke, Avocado, spezial Soße
Aussen: Butterfisch
Inside: Butterfish, avocado, cucumber, special sauce
Outside: Butterfish
- 164 **Inari vegetarian Roll**^{c,k,f} 10,50 €
Tamago, Avocado, u.v.a....
Umwickelt mit Inari
Tamago, avocado, and many more...
wrapped with inari

Desserts

- 200 **Baked Hot Banana**^{a,g} 5,50 €
Mit 1 Kugel Vanille Eis
With one scoop of vanilla ice cream
- 201 **Lava Cake**^{a,c,g} 6,00 €
Lava Cake mit 1 Kugel Vanille Eis und Banane
Lava Cake with one scoop vanilla ice cream and banana
- 202 **Green Surprise**^g 5,00 €
3 Kugel Matcha Eis
3 scoops matcha ice cream
- 203 **Mochi Eis/Ice**^{f,g} 4,50 €
3 Stück Mochi
3 pieces Mochi



Miss Saigon Rolls

verschiedene Kräuter , frischem Salat, Serviert mit Nikkei's Oyster Soße (Austernsoße)
different herbs, fresh salad, Served with Nikkei's Oyster Sauce
(2 Stk./pieces)

- 170 **Summer Rolls Teriyaki Chicken**^{a,f} 6,50 €
- 171 **Summer Rolls Ebi**^{a,b,d} 6,90 €
- 172 **Summer Rolls Tofu**^{a,f} 6,50 €

Baked Rolls

- 175 **Salmon Philly**^{a,d,g} 8,00 €
Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, spezial Soße
Fried roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese, special sauce
- 176 **Tokio Prawn**^{a,b,f} 8,50 €
Panierte Rolle mit Garnele, Gurke, Lauch, Avocado, Chili und spezial Soße
Fried roll with shrimp, cucumber, spring onions, avocado, chili and special sauce
- 177 **Spicy Blue Fin Tuna**^{a,d,f} 8,90 €
Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili und spezial Soße
Fried roll with tuna, cucumber, spring onions, chili and special sauce

Crunchy Roll

- 180 **Crunchy Tuna**^{c,d,k} 9,50 €
Chili-Majo Tunfisch, Gurke, Lauch, Sesam, Maisflocken, scharfe Cocktailsoße
Chili-Majo tuna, cucumber, scallion, sesame seeds, corn flakes, spicy cocktail sauce
- 181 **Crunchy Salmon**^{c,d} 8,50 €
Chili-Majo Lachs, Gurke, Dill, Maisflocken, Cocktail Soße
Chili-Majo salmon, dill, cucumber, corn flakes, cocktail sauce
- 182 **Crunchy Prawn**^{a,b,g} 9,50 €
Garnelentempura, Lauch, Frischkäse, Thai Basilikum, maisflocken
Prawn tempura, spring onion, cream cheese, thai basil, corn flakes

Extras

- 195 Portion Reis
Portion rice 1,50 €
- 196 Extra Ingwer
Extra ginger 1,50 €
- 197 Unagi- oder Cocktailsoße, Misocreme Soße
Unagi or cocktailsauce, miso creme sauce 0,50 €
- 198 Sesamkerne^k
Sesame seeds 0,50 €
- 199 Extra Füllung oder Frischkäse, Mayonnaise^{g,c,f}
Extra filling or cream cheese, mayonnaise 1,00 €

Sashimi

- 185 **Sashimi Moriawase** 23,50 €
Mix
- 186 **Scotland Salmon**^d 22,50 €
Schottischer Lachs
Scottish salmon
- 187 **Blue Fin Tuna**^d 24,50 €
Thunfisch
tuna
- Mini Sashimi** 9 St. /pieces
- 188 Moriawase 16,00 €
- 189 Salmon 14,50 €
- 190 Butterfish 15,50 €
- 191 Thunfisch 17,50 €

Nikkei

25

www.nikkei.de



☎ 030.96600965



14 - Hauptallergene
A - Gluten; B - Krebstiere; C - Eier; D - Fische; E - Erdnüsse; F - Sojabohnen; G - Milch und Milchprodukte; H - Schalenfrüchte (Nüsse);
I - Sellerie; J - Senf; K - Sesamsamen; L - Schwefeldioxid und Sulphite mehr 10mg/kg oder 10mg/l; M - Lupinen; N - Weichtiere (Garnelen) O-Plize
Inhaltsstoffe: mit Farbstoff2, * Kani, Surimi, Tobiko, & Massago enthält Farbstoff *