



LUNCH

MO – FR 11:30 – 14:30

außer an Samstag, Sonntag und Feiertagen
except Saturdays, Sundays and public holidays

WASHOKU BOX

Gedeck mit täglichen wechselnden Beilagen, saisonales Gemüse, Fischkühle, hausgemachte Pickles, Suppe des Tages, und Reis, wählbar mit:

Lunch set with daily changing side dishes, seasonal vegetables, fish cake, homemade pickles, soup of the day and rice, selectable with:

250 WB MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch mariniert in Miso Crème Sauce

Marinated grilled black cod in Miso cream sauce

16 €

251 WB WAGYU

Gegrilltes Wagyu Rindfleisch

Grilled Wagyu beef

16 €

252 WB TEMPURA

Frittiertes Gemüse in Tempurateig

Deep-fried vegetables in Tempura dough

14 €



KON'NICHWA

Herzlich Willkommen im Restaurant NIKU – Udon Floor
Welcome to the NIKU Restaurant Udon Floor

Als Besonderheit im Erdgeschoss des Niku haben wir täglich frische hausgemachte Sanuki Udon.

Diese stammen ursprünglich aus der schönen Präfektur Kagawa auf der japanischen Shikoku-Insel. Sie sind bekannt für ihre dicke, glatte und weiche Textur und überzeugen mit ihrer Bissfestigkeit.

Wir verwenden eine hausgemachte Mischung aus japanischen Premium Weizen und verarbeiten sie nach traditionellen Methoden und Rezepten zu Udon zu.

Die Udon-Nudeln kommen in verschiedensten Arten zu euch. Ob vegan, kalt, warm, scharf oder als Suppe, Pasta oder Salat – ihr könnt nach Lust und Laune auswählen.

Jede Schüssel bietet ein simples und sättigendes kulinarisches Erlebnis. Zusätzlich bieten wir im Erdgeschoss auch warme und kalte kleine Gerichte im Stil des japanischen Izakaya an.

DIE GERICHTE WERDEN UNKOMPLIZIERT OHNE GANGFOLGE SERVIERT.

As a specialty on the ground floor of Niku, we serve fresh, homemade Sanuki Udon every day.

This noodle originally comes from the beautiful Kagawa Prefecture on the Japanese island of Shikoku. It is known for its thick, smooth, and soft texture, as well as its firmness and firmness.

We use a homemade blend of premium Japanese wheat and process it into udon using traditional methods and recipes.

Udon noodles come in a variety of forms. Whether vegan, cold, hot, spicy, or as a soup, pasta, or salad—you can choose according to your taste.

Each bowl offers a simple and satisfying culinary experience. We also offer hot and cold small dishes in the style of a Japanese izakaya on the ground floor.

THE DISHES ARE SERVED SIMPLY AND WITHOUT A SEQUENCE OF COURSES.



OZAKI WAGYU

das „originale“ Wagyu Beef

Ozaki Wagyu Beef ist ein besonders exklusives Rindfleisch aus der Präfektur Miyazaki auf der Insel Kyushu in Japan. Es stammt ausschließlich von Rindern, die dem Züchter Muneharu Ozaki gehören – daher der Name. Dieses Wagyu wird oft als eine der edelsten Formen von Rindfleisch weltweit betrachtet.

Ozaki Beef zeichnet sich durch eine außergewöhnlich feine Fettmarmorierung (marbling) aus, vergleichbar mit A5 Wagyu, aber oft mit noch sanfterer Textur. Das Fett schmilzt bei niedriger Temperatur und sorgt für ein besonders zartes, fast buttriges Mundgefühl. Der Geschmack ist reichhaltig, aber nicht überladen, mit einer ausgewogenen Süße und Umami-Note.

Viele Gourmets schätzen, dass Ozaki im Vergleich zu anderen Wagyu-Sorten weniger fettig im Nachgeschmack ist und länger aromatisch am Gaumen bleibt. Hr. Ozaki ist der einzige Privatmann in Japan, dessen Rinder seinen Namen tragen. Er züchtet seit über 30 Jahren Wagyu, 16 Jahre lang hat er es als Miyazaki Beef verkauft, seit 14 Jahren – aufgrund einer speziellen Fütterung – als Ozaki Beef.

Ozakis Tajima Rinder leben ca. 10 Monate in Freilandhaltung, wo sie nur Gras und Quellwasser aufnehmen. Im Anschluss werden sie im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Futter aus Reisstroh, Soja, Biertreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Herr Ozaki verfüttert zudem einen Algen-Mix mit Seegras, da dies die Durchblutung fördert. Holzkohle kommt auch hinzu ins Futter, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringe. Die Rinder werden erst mit 32-40 Monaten geschlachtet und damit einige Monate später als Kobe Beef.

Wir im Restaurant Niku haben das Exklusiv Recht und die Ehre in ganz Franken dieses Fleisch zu servieren.



OZAKI WAGYU *the „original“ Wagyu beef*

Wagyu Beef Ozaki is a particularly exclusive beef from Miyazaki Prefecture on the island of Kyushu in Japan. It comes exclusively from cattle owned by the breeder Muneharu Ozaki – hence the name. This Wagyu is often considered one of the finest forms of beef in the world.

Ozaki Beef is characterized by exceptionally fine fat marbling, comparable to A5 Wagyu, but often with an even smoother texture. The fat melts at low temperatures, creating a particularly tender, almost buttery mouthfeel. The flavor is rich but not overpowering, with a balanced sweetness and umami notes.

Many gourmets appreciate that, compared to other Wagyu varieties, Ozaki has a less fatty aftertaste and remains aromatic on the palate for longer. Mr. Ozaki is the only private citizen in Japan whose cattle bear his name. He has been breeding Wagyu beef for over 30 years. For 16 years, he sold it as Miyazaki Beef and for 14 years – due to a special diet – as Ozaki Beef.

Ozaki's Tajima cattle live outdoors for about 10 months, where they consume only grass and spring water. Afterward, they are kept in open barns and fed a special diet consisting of rice straw, soy, brewer's grain silage, corn, barley and wheat bran. Mr. Ozaki also feeds them a seaweed mix with seaweed, as this promotes blood circulation.

In addition, his animals are mixed with charcoal in their feed, to absorb excess bacteria that come with grain feeding. He also slaughters his animals at 32-40 months, a few months later than Kobe Beef.

We at Restaurant Niku have the exclusive right and the honor to serve this meat throughout Franconia.



FRANKENHÖHE WAGYU

Ein Genuss der Extraklasse – regional, exklusiv, nachhaltig
A premium treat – regional, exclusive, sustainable

Das Wagyu-Rindfleisch stammt direkt von der Frankenhöhe bei Oberdachstetten im Landkreis Ansbach – aus dem Betrieb Wagyu Frankenhöhe. Dort werden mit viel Liebe zur Tierhaltung und höchsten Qualitätsansprüchen reinrassige Wagyu-Rinder gezüchtet. Ihr Fleisch überzeugt durch eine außergewöhnliche Marmorierung, zarte Struktur und einen unvergleichlich buttrigen Geschmack.

Die Tiere wachsen in artgerechter Haltung auf und werden mit größtem Respekt und viel Zeit aufgezogen. Auch das Schlachten, Zerlegen und die Lieferung erfolgen regional – transparent, verantwortungsvoll und mit kurzen Wegen. Das Ergebnis ist ein exklusives Fleisch, das Feinschmecker begeistert und ein echtes Stück regionaler Handwerkskunst verkörpert.

Erleben Sie ein besonderes Geschmackserlebnis – authentisch, hochwertig und mit Herz produziert.

The Wagyu beef comes directly from the Frankenhöhe near Oberdachstetten in the Ansbach district – from the Wagyu Frankenhöhe farm. Purebred Wagyu cattle are bred there with great love for animal husbandry and the highest quality standards. Their meat impresses with its exceptional marbling, tender texture and incomparably buttery flavor.

The animals are raised in species-appropriate conditions and are raised with the utmost respect and time. Slaughtering, butchering, and delivery are also carried out regionally – transparently, responsibly, and with short distances. The result is exclusive meat that delights gourmets and embodies a true piece of regional craftsmanship.

Enjoy a special taste experience – authentic, high-quality and produced with love –



TAPAS WAGYU BEEF

KALT / COLD

01 OZAKI TATAKI SPICY

Leicht gegrilltes Ozaki Wagyu Beef mit Zwiebeln,
Wasabi Jelly und Shichimi Cream

Lightly grilled Ozaki Wagyu beef, onions, Wasabi jelly and Shichimi cream

10 €

02 OZAKI ROLL 1 STK. / PC. - LIMITED

Rohes Ozaki Wagyu Roll eingerollt in Daikon, hausgemachten Shichimi,
Anchovis, Hamachi, Mentai Caviar, Schnittlauch und Wasabi Jelly

*Raw Ozaki Wagyu beef rolled up with Daikon, homemade Shichimi, anchovis,
Hamachi, Mentai caviar, chives and Wasabi Shoyu*

10 €

03 ABURI 1 STK. / PC.

Flambiertes Ozaki Wagyu Flat Iron mit saisonalem Gemüse und Reis

Flambéed Ozaki Wagyu Flat Iron with seasonal vegetable and rice

8 €

04 WAGYU TARTAR 1 STK. / PC.

Rohes Frankenhöhe Wagyu Beef Tartar mit Yuzu Kaviar, Wasabi Jelly,
Nori, Reis, Shiso und Shichimi Cream

*Raw Frankenhöhe Wagyu beef tartar with Yuzu caviar, Wasabi jelly,
Nori, rice, Shiso and Shichimi cream*

8 €

WARM

05 WAGYU SANDO

Katsu Sandwich mit Frankenhöhe Wagyu Beef im Pankoteig,
Weißkohl, Cheddar, Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsusauce

*Katsu sandwich with Frankenhöhe Wagyu beef in Panko dough, cabbage,
Cheddar cheese, spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce*

12 €

06 CROQUETTE 4 STK. / PCS.

Krokette aus Hackfleisch, Kartoffeln, Süßkartoffelpüree, Worcestershire
Sauce, Meerrettich und Spicy Yuzu Mayo

*Croquettes of minced beef with potatoe, smashed sweet potatoe, Cheddar cheese,
Worcestershire sauce, horseradish and spicy Yuzu mayo*

8 €



TAPAS **FISH & SEAFOOD**

KALT / COLD

11 SASHIMI 5 STK. / PC.

Rohes Hamachi Gelbschwanz Sashimi,
hausgemachtes Shichimi und Wasabi Jelly
Raw Hamachi yellowtail Sashimi, homemade Shchimi and Wasabi jelly
15 €

12 CEVICHE ROH / RAW

Nikkei Style Hamachi Ceviche mit rote Zwiebeln,
Cocktailtomaten, Grapefruit, Koriander und Dill
*Nikkei style Hamachi Ceviche with red onions, cherry tomatoes,
grapefruit, cilantro and dill*
12 €

13 HAMACHI TARTAR 1 STK. / PC. / ROH / RAW

Hamachi Tartar mit Yuzu Kaviar, Wasabi Jelly,
Nori, Reis, Shiso und Shichimi Cream
*Hamachi yellowtail tartar with Yuzu caviar, Wasabi jelly,
Nori, rice, Shiso and Shichimi cream*
8 €

14 EBI TAWARA 1 STK. / PC. / ROH / RAW.

Gedämpfte Garnele mit Yuzu Kaviar, Wasabi Jelly,
Nori, Reis, Shiso und Shichimi Cream
*Steamed prawn with Yuzu caviar, Wasabi jelly, Nori, rice,
Shiso and Shichimi cream*
8 €



TAPAS **FISH & SEAFOOD**

WARM

15 MISO COD

Gegrillter Kohlenfisch mariniert mit Miso-Cream-Sauce und Daikon
Grilled marinated black cod with Miso cream sauce and Daikon

15 €

16 MORIAWASE TEMPURA

Frittierte Garnele und saisonales Gemüse im Tempurateig
Deep-fried prawn and seasonal vegetables in Tempura dough

15 €

17 EBI TEMPURA ^{3 / 5 STK. / PC.}

Frittierte Garnele im Tempurateig
Deep-fried prawns in Tempura dough

12 € / 20 €

18 IKA KARAAGE

Frittiertes Tintenfisch in Karaage-Teig, Zitrone und Spicy Yuzu Mayo
Deep-fried squid in Karaage dough, lemon and spicy Yuzu Mayo

10 €

KALT / COLD

21 AKA VEGGIE

Rote Beete Salat mit Feta Käse, Grapefruit, Granatapfel und Tomaten
Beetroot salad with Feta cheese, grapefruit, pomegranate and tomatoes
9 €

22 AEMONO VEGAN

Verschiedene marinierte japanisches Gemüse
Various marinated Japanese vegetables
7 €

23 TSUKEMONO VEGAN

Verschiedene hausgemachte japanische Pickles
Various homemade Japanese pickles
6 €

WARM

24 TEMPURA GOSHU VEGAN

Frittiertes Gemüse der Saison in Tempurateig
Deep-fried seasonal vegetables in Tempura dough
12 €

25 AGEDASHI NASU VEGAN

Aubergine in Dashi Brühe, Pimientos de Padron und Frühlingszwiebeln
Fried eggplant with Dashi broth, Padron peppers and spring onions
7 €

26 BUTTER CORN 3 STK. / PCS. / VEGGIE

Gegrillter Mais mit Shoyu Butter und Shichimi Togarashi
Grilled corn with Shoyu butter and Shichimi Togarashi
7 €



Suppe mit hausgemachten Udon Weizennudeln,
in Dashi Brühe, Shoyu Tare und aromatisches Öl
*Soup with homemade Udon wheat noodles,
in Dashi broth, Shoyu Tare and aromatic oil*

31 ON KARE *

Udon Suppe mit Curry Brühe, Frankenhöhe Beef Stew und
saisonales Gemüse
Udon soup with curry broth, Frankenhöhe beef stew and seasonal vegetables
17 €

32 ON WAGYU *

Udon Suppe mit Frankenhöhe Beef Stew, saisonales Gemüse,
Kagiyage Tempura und Wakame
*Udon soup with Frankenhöhe beef stew, seasonal vegetables,
Kagiyage Tempura and Wakame*
16 €

33 ON MOCHI VEGAN

Udon Suppe mit Mochis, Kitsune (Sojabohnenquark), saisonales Gemüse,
Kagiyake Tempura und Wakame
*Udon soup with Mochis, Kitsune (soybean curd), seasonal vegetables,
Kagiyage Tempura und Wakame*
14 €

MAZE

Gemischte Udon Weizennudeln
Mixed Udon wheat noodles

41 MAZE MENTAI * HEISS / HOT

Udonnudeln in Kabeljau Kaviar Creme Sauce mit Sojamilch, saisonalem
Gemüse und hausgemachtes Shichimi
*Cod caviar creme sauce with soy milk, seasonal vegetables
and homemade Shchimi*
17 €

42 MAZE SARADA KALT / COLD / VEGAN

Udonnudelsalat mit Tofu, Wakame, saisonalem Gemüse & Wafu Dressing
Udon noodle salad with tofu, Wakame, seasonal vegetables and Wafu dressing
15 €

Warme Udon Weizennudeln zum Dippen
Warm Udon wheat noodles for dipping

51 TSUKE TONKOTSU *

Udonnudeln mit Schweinebrühe, gegrilltes Frankenhöhe Rindfleisch
und saisonalem Gemüse

Udon noodles with pork broth, grilled Frankenhöhe beef and seasonal vegetables
16 €

52 TSUKE TANTAN * / ** SPICY

Udonnudeln mit Schweinebrühe, gegrilltes Frankenhöhe Rindfleisch
saisonalem Gemüse, scharfe Mala Paste

*Udon noodles with pork broth, grilled Frankenhöhe beef, seasonal vegetables
and Mala paste*
16 €

53 TSUKE TEMPURA *

Udonnudeln mit Fischbrühe, saisonalem Gemüse, Garnelen und
Tintenfisch im Tempurateig

*Udon noodles with fish broth, seasonal vegetables, prawns and squid
in Tempura dough*
16 €

54 TSUKE VEGAN

Udonnudeln mit Gemüsebrühe, saisonalem Gemüse im Tempurateig

Udon noodles with vegetable broth, seasonal vegetables in Tempura dough
15 €

* enthält Fischprodukte / contains fish products

** enthält Erdnüsse / contains peanuts

61 NIKU CHIRASHI BOX *

2 Boxen mit diversen Speisen

Gegrilltes Wagyu Beef, japanische Pickles,
gedämpftes Gemüse der Saison, Onsen-egg und Reis

2 boxes with various dishes

*Grilled Wagyu beef, Japanese Pickles, steamed seasonal vegetables,
Onsen egg and rice*

20 €

TEMPURA DON STYLE

Japanische Servierplatte mit Frittiertem in Tempurateig,
Reis, Pickles, Starter des Tages und zur Auswahl:
*Japanese serving tray with deep-fried Tempura, rice,
pickles, starter of the day and to choose from:*

62 TEMPURA DON

Frittierte Garnelen, Tintenfisch und Gemüse der Saison
Deep-fried prawns, squid and seasonal vegetables

17 €

63 TEMPURA DON VEGAN

Frittiertes Gemüse der Saison
Deep-fried seasonal vegetables

16 €

EXTRAS

REIS / RICE

3 €

NUDELN / NOODLES

3 €

SAUCE

2 €