



## LUNCH

12:00 – 17:00

Täglich

Daily

---

### **260 LUNCH BBQ SET**

Verschiedene Cuts von Ozaki Wagyu, bayrischem Landschwein, Hähnchen von der Keule serviert mit hausgemachten Pickles, Salat, Tagessuppe und Reis

*Various cuts from Ozaki Wagyu beef, bavarian pork, chicken from the leg served with salad, Japanese pickles, soup of the day and rice*

28€

### **261 LUNCH PORK BBQ SET**

Verschiedene Cuts von bayrischem Landschwein und Nürnberger Rostbratwürste serviert mit Salat, hausgemachten Pickles, Tagessuppe und Reis

*Various cuts from bavarian pork and Nuremberg sausages served with salad, Japanese pickles, soup of the day and rice*

23€

### **262 LUNCH CHICKEN BBQ SET**

Verschiedene marinierte Hähnchen serviert mit Salat, hausgemachten Pickles, Tagessuppe und Reis

*Various marinated cuts from chicken served with salad, Japanese pickles, soup of the day and rice*

23€



## KON'NICHWA

Herzlich Willkommen im Restaurant NIKU – BBQ Floor  
*Welcome to the NIKU Restaurant BBQ Floor*

---

Im Obergeschoss des Niku haben wir für euch etwas ganz Besonderes – **YAKINIKU**.

**„YAKI“** steht für Grill, **„NIKU“** steht für Fleisch – so wird japanisches BBQ bezeichnet, bei dem Rind- oder Schweinefleischscheiben auf einer eisernen Grillplatte oder einem Gitterrost gegrillt werden.

Ursprünglich wurde Yakiniku vom koreanischen BBQ inspiriert, das sich dann auch in Japan verbreitete und dort weithin bekannt wurde. Im Gegensatz zur westlichen Grillfleischküche zeichnet sich Yakiniku dadurch aus, dass die Gäste das Fleisch selbst zubereiten.

Aus diesem Grund servieren wir eure Fleischplatte roh. An den Tischen befindet sich spezielle Grillgeräte mit Gitterrosten, sodass ihr das Fleisch selbst an euren Plätzen zubereiten könnt. Spezielle Dip-Saucen und andere Gewürze werden in kleinen Schälchen serviert, in dem ihr eure gegrillten Fleischscheiben dippen könnt.

Von den bekannten und beliebten Rinder-Stücken bis zu den speziellen Premium Cuts, bei uns findet ihr Wagyu von regionalen und internationalen renommierten Züchtern, z.B. Ozaki Beef oder Jacks Greek Australia. Von unseren Yakiniku Meistern fein getrimmt, schmackhafte Fleischscheiben oder Würfel – Ideal für euer Tischgrill Erlebnis.

*On the upper floor of Niku, we have something very special for you – **YAKINIKU**.*

**„YAKI“** means grill, **„NIKU“** means meat – this is the name given to Japanese BBQ, where slices of beef or pork are grilled on an iron griddle or a wire rack.

*Yakiniku was originally inspired by Korean BBQ, which then spread to Japan and became widely known there. In contrast to Western grilled meat cuisine, Yakiniku is characterized by the fact that guests prepare the meat themselves. For this reason, we serve your meat platter raw.*

*At the tables, there are special grills with wire racks, so that you can prepare the meat yourself at your seats. Special dipping sauces and other condiments are served in small bowls in which you can dip your grilled slices of meat.*

*From well-known and popular cuts of beef to special premium cuts, you'll find Wagyu from renowned regional and international breeders, such as Ozaki Beef or Jack's Greek Australia. Finely trimmed by our Yakiniku masters, flavorful slices or cubes of meat – Ideal for your tabletop grilling experience.*



**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 Wagyus, 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 –*



## JAPANESE BBQ SETS

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€  
*Minimum order value for grill table from 50€*

---

### **700 WAGYU PRIME \* 280g**

#### **Das Absolute Highlight unserer Speisekarte**

Beste selektierte Premium BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu Rind die auf der Zunge zergehen, serviert mit saisonaler Beilage, Salat, Reis und Suppe des Tages

#### *The absolute highlight of our menu*

*Finest selected premium BBQ cuts from Ozaki Wagyu beef, that melt in your mouth, served with seasonal side dish, salad, rice and soup of the day*

65 €

### **701 MEAT & REEF \* / \*\* 250g**

#### **Land trifft auf Meer**

Variationen an BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu Rind und bayrischem Landschwein, Black Tiger Garnelen, Baby Calamaris, Seafood Ahijo, serviert mit saisonaler Beilage, Salat, Reis und Suppe des Tages

#### *The land meets the sea*

*Variation BBQ cuts from Ozaki Wagyu beef & Bavarian pork, Black Tiger prawns, baby calamaris, seafood Ahijo, served with seasonal side dish, salad, rice and soup of the day*

45 €

### **702 THE REEF \* 250g**

#### **Das Rauschen des Meeres**

Variationen an Meeresfrüchten, Black Tiger Garnelen, Baby Calamaris, Jakobsmuscheln, Ahjio Pfanne mit Fisch, serviert mit saisonaler Beilage, Salat, Reis und Suppe des Tages

#### *The sound of the sea*

*Seafood selection, Black Tiger prawns, Baby calamari, scallops, Ahjo fish pan, served with seasonal side dish, salad, rice and soup of the day*

45 €

\* Fleisch wird nach japanischer Art vorher in Sauce gedippt / Meat is dipped in sauce in Japanese style

\*\* ohne Schwein auch möglich / no pork also possible



## JAPANESE BBQ SETS

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€  
Minimum order value for grill table from 50€

---

### **703 TASTE OF NIKU \* / \*\* 250g**

Der perfekte Einstieg in die Welt des japanischen BBQs  
Verschiedene selektierte BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu Rind  
bayrischem Landschwein und Hähnchen, serviert mit  
saisonaler Beilage, Salat, Reis und Suppe des Tages

*The perfect introduction to the world of Japanese BBQ*

*Various selected BBQ cuts from Ozaki Wagyu beef,  
Bavarian pork and chicken, served with seasonal side dish,  
salad, rice and soup of the day*

33 €

### **704 MY LITTLE FRIEND \*\* 200g**

Für unsere kleine Freunde / Kinderset  
BBQ Cuts vom bayrischem Landschwein und Hähnchen,  
Nürnberger Rostbratwürste und saisonales Gemüse,  
serviert mit Salat, Suppe und Reis

*For our little friends / kids set*

*BBQ cuts from Bavarian pork & chicken, Nuremberg sausages  
and seasonal vegetables, served with salad, rice and soup of the day*

23 €

\*\* Fleisch wird nach japanischer Art vorher in Sauce gedippt / Meat is dipped in sauce in Japanese style

\*\* ohne Schwein auch möglich / no pork also possible



## JAPANESE BBQ CUTS

### FLEISCH / MEAT

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€

Minimum order value for grill table from 50€

---

#### **710 OZAKI VARIATION CUT \* 100G**

Verschiedene Cuts vom Ozaki Wagyu Rind

*Different cuts from Ozaki Wagyu beef*

29 €

#### **711 OZAKI SIRLOIN \* 120G**

Sirloin Cut vom Ozaki Wagyu

*Sirloin cut from Ozaki Wagyu*

39 €

#### **712 HÜHNCHEN / CHICKEN \* 100G**

Hühnerfleisch von der Keule

*Chicken from the leg*

12 €

#### **713 ZUNGE / TONGUE \* 100G**

Vom deutschen Rind

*From german beef*

12 €

#### **714 NACKEN / NECK \* 100G / MARINATED**

Nacken von bayrischem Landschwein

*Neck cut from Bavarian pork*

12 €

#### **715 NÜRNBERGER BRATWÜRSTE / SAUSAGES <sup>3 / 5 / 8</sup> STK. / PCS.**

Nuremberg Mini sausages from Franconian pork

5,5 € / 9 € / 14 €





## JAPANESE BBQ CUTS

### SEAFOOD

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€

*Minimum order value for grill table from 50€*

---

#### **720 BLACK TIGER GARNELEN / PRAWNS \* 6 STK. / PCS**

15 €

#### **721 JAKOBSMUSCHELN / SCALLOPS \* 5 STK. / PCS**

13 €

#### **722 BABY CALAMARIS \* 6 STK. / PCS**

12 €

#### **723 CLASSIC AHIJO PFANNE / PAN**

Kleine Pfanne mit Oktopus, Fisch, Oliven, Knoblauch und Chili in Olivenöl

*Small pan with octopus, fish, olive, garlic and chili in olive oil*

10 €

#### **724 AHIJO FISCH / FISH**

Kleine Pfanne mit Fisch, Oliven, Knoblauch und Chili in Olivenöl

*Small pan with fish, olive, garlic and chili in olive oil*

10 €



## **JAPANESE BBQ CUTS**

### **GREENS**

---

Mindestbestellwert für Grilltisch ab 50€  
*Minimum order value for grill table from 50€*

#### **730 GEMÜSETELLER / VEGETABLE PLATTER**

10 €

#### **732 KNOBLAUCH IN ÖL / GARLIC IN OIL**

4 €

#### **733 KRÄUTERSEITLINGE / KING TRUMPET MUSHROOMS**

3 €

#### **734 SHIITAKE PILZE / SHIITAKE MUSHROOMS**

3 €

#### **735 SÜSSKARTOFFEL / SWEET POTATO**

3 €

#### **736 AUBERGINE / EGGPLANT**

3 €

#### **737 MAIS / CORN**

3 €

#### **738 PAPRIKA**

3 €

---

### **EXTRAS**

#### **REIS / BEILAGENSALAT / SUPPE**

#### **RICE / SALAD ON THE SIDE / SOUP**

3 €

#### **SALATKORB / SALAD BASKET**

Salatblätter zum Rollen

*Salad leafs for rolling*

3 €

KALT / COLD

---

**01 OZAKI TATAKI**

Leicht gegrilltes Ozaki Wagyu Beef, Ponzu, Daikon  
Trüffelmayo, Jalapeno, Zitronenzeste

*Lightly grilled Ozaki Wagyu beef, Ponzu, Daikon,  
Truffle mayo, Jalapeno, citrus zest*

16 €

**02 WAGYU TACO <sup>1</sup> / 2 STK. / PC.**

Nori Taco mit Wagyu Hackfleisch, Salsa, Avocado  
Reis, Shiso, Cheddar und Spicy Yuzu Mayo

*Nori Taco with minced Wagyu beef, salsa, Avocado,  
rice, Shiso, Cheddar cheese and spicy Yuzu mayo*

6 € / 10 €

WARM

---

**03 GYU SANDO**

Katsu Sandwich mit Rindfleisch im Pankoteig,  
Cheddar, Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsusauce

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

12 €

**04 KARAAGE**

Hähnchen in Karaagemehl frittiert mit Spicy Yuzu Mayo

*Deep-fried chicken in Karaage dough with spicy Yuzu Mayo*

7 €



## **TAPAS** **FISH & SEAFOOD**

**KALT / COLD**

---

### **10 SASHIMI SALAD** ROH / RAW

Wildkräutersalat mit Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz,  
Tomaten, Spargel, Avocado und Wafu Dressing

*Salad with salmon, tuna, yellowtail, tomatoes,  
asparagus, avocado and Wafu dressing*

16 €

### **11 TUNA TARTAR** ROH / RAW / SPICY

Spicy Thunfisch Tartar, Avocado, Schnittlauch, Noriblätter

*Spicy tuna Tartar, avocado, chives, Nori seaweed leafs*

15 €

### **12 HAMACHI CEVICHE** ROH / RAW / SPICY

Nikkei Style Hamachi Ceviche mit rote Zwiebeln,  
Cocktailtomaten, Avocado, Grapefruit und Koriander

*Nikkei style Hamachi Ceviche with red onions,  
cherry tomatoes, avocado, grapefruit and cilantro*

13 €

### **13 TUNA CARPACCIO** ROH / RAW

Thunfisch Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso

*Tuna Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso*

12 €

### **14 SAKE CARPACCIO** ROH / RAW

Lachs Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso

*Salmon Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi, Shiso*

10 €

WARM

---

**15 MISO COD**

Gegrillter Kohlenfisch mariniert in Miso und Daikon

*Grilled marinated black cod in Miso and Daikon*

15 €

**16 MORIAWASE TEMPURA**

Frittierte Garnele und Gemüse in Tempurateig

*Deep-fried prawns and vegetables in Tempura dough*

12 €

**17 EBI TEMPURA <sup>3</sup> / 5 STK. / PC.**

Frittierte Garnele in Tempurateig

*Deep-fried prawns in Tempura dough*

10 € / 16 €

**18 IKA KARAAGE**

Frittiertere Baby Calamaris in Karaageteig und Spicy Yuzu Mayo

*Deep-fried baby squid in Karaage dough and spicy Yuzu mayo*

9 €

KALT / COLD

---

**21 SARADA** VEGAN

Wildkräutersalat mit Acovado, rote Beete, Tomaten und Wafu Dressing

*Wildherb salad with avocado, beet root, tomatoes and Wafu dressing*

8 €

**22 GRAPEFRUIT CEVICHE** VEGAN / SPICY

Grapefruit Ceviche mit rote Zwiebeln,  
Cocktailtomaten, Avocado und Koriander

*Grapefruit Ceviche with red onions, cherry tomatoes,  
avocado, grapefruit and cilantro*

7 €

**23 AEMONO** VEGAN

Verschiedene marinierte japanisches Gemüse

*Various marinated Japanese vegetables*

6 €

WARM

---

**24 TEMPURA GOSHU** VEGAN

Frittiertes Gemüse in Tempurateig

*Deep-fried vegetables in Tempura dough*

10 €

**25 AGEDASHI MOCHI** VEGAN

Mochi-Tofu-Tasche in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln

*Mochi tofu bag with Dashi broth and spring onions*

7 €

**26 AGEDASHI NASU** VEGAN

Sautierte Aubergine in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln

*Sautéed eggplant with Dashi broth and spring onions*

6 €

**27 BUTTER CORN** 2 STK. / PCS. / VEGGIE

Gegrillter Mais mit Shoyu Butter und Schnittlauch

*Grilled corn with Shoyu butter and chives*

5 €