



## LUNCH

MO – FR 11:30 – 14:30

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

---

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

### **260 LUNCH BBQ SET**

Verschiedene Cuts von Ozaki Wagyu, Black Angus Beef,  
bayrischem Landschwein serviert mit Salat, hausgemachten Pickles,  
Tagessuppe und Reis

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

28€ pro Person / *per person*

### **261 YAKINIKU BOWL**

Reischale mit gegrilltem Black Angus Short Ribs, saisonalem Gemüse,  
Yakiniku Sauce und Chimichurri

*Bowl of rice with grilled Black Angus short ribs, seasonal vegetables,  
Yakiniku sauce and Chimichurri*

15 €

### **262 YAKI SHABU**

Japanisches Sukishabu-Pot serviert mit Ozaki Wagyu Beef, Seidentofu,  
Shiitake Pilze, Onsen-Ei, Spinat, Lauch und Karotten

*Japanese Sukishabu pot | Ozaki Wagyu beef | Black Angus Beef, bavarian pork,  
silky tofu, Shiitake mushrooms, Onsen egg, spinach, leek and carrots*

29 €



**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, Birtreber-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

Jedes Set wird serviert mit der NIKU BOX  
*Every set is served with our NIKU BOX*

Alle Gäste am Tisch müssen ein Set wählen, alternativ berechnen wir sonst eine Servicepauschale von 15€ pro Person  
*All guests at the table must choose a set, otherwise we will charge a service fee of €15 per person.*

### 100 WAGYU PRIME

Das Absolute Highlight unserer Speisekarte

Beste selektierte Premium BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu und Frankenhöhe Wagyu

*The absolute highlight of our menu*

*Finest selected premium BBQ cuts from Ozaki Wagyu and Frankenhöhe Wagyu*

69 € pro Person / per person

### 101 MEAT & REEF

Land trifft auf Meer

Variationen an BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu & bayrischem Landschwein, Black Tiger Garnelen, Tintenfisch und Seafood Ahijo

*The land meets the sea*

*Variation BBQ cuts from Ozaki Wagyu & Bavarian pork,*

*Black Tiger Prawns, squid and Seafood Ahijo*

49 € pro Person / per person

### 102 TASTE OF NIKU

Der perfekte Einstieg in die Welt des japanischen BBQs

Verschiedene selektierte BBQ Cuts vom Ozaki Wagyu, Frankenhöhe Wagyu, Black Angus und bayrischem Landschwein

*The perfect introduction to the world of Japanese BBQ*

*Various selected BBQ cuts from Ozaki Wagyu, Frankenhöhe Wagyu,*

*Black Angus and Bavarian pork*

39 € pro Person / per person

### 103 MY LITTLE FRIEND

Für unsere kleine Freunde / Kinderset

BBQ Cuts vom Frankenhöhe Wagyu & bayrischem Schwein, Rostbratwürste aus fränkischem Landschwein und saisonales Gemüse

*For our little friends / kids set*

*BBQ cuts from Frankenhöhe Wagyu & Bavarian pork,*

*sausages from Franconian pork and seasonal vegetables*

19 € pro Person / per person

### NIKU BOX

Täglich wechselndes Gedeck, japanische Pickles, gedämpftes Gemüse der Saison, Salat, Reis und Suppe des Tages

*Daily change of a japanese side dish, Japanese Pickles, steamed seasonal vegetables, salad, rice and soup of the day*



## JAPANESE BBQ CUTS MEAT

---

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

3 verschiedene Cuts vom Ozaki Wagyu Rind  
*3 different cuts from Ozaki Wagyu beef*  
30 €

### **72 OZAKI SIRLOIN \* 120G**

Sirloin Cut vom Ozaki Wagyu  
*Sirloin cut from Ozaki Wagyu*  
40 €

### **73 FRANKENHÖHE VARIATION CUT \* 100G**

2 verschiedene Cuts vom Frankenhöhe Wagyu Rind  
*2 different cuts from Frankenhöhe Wagyu beef*  
25 €

### **74 BLACK ANGUS FLAT IRON \* 120G**

18 €

### **75 ZUNGE / TONGUE \* 100G / LIMITED**

Vom deutschen Rind / *From german beef*  
10 €

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

Nacken von bayrischem Landschwein / *Neck cut from Bavarian pork*  
12 €

### **77 BAUCH / BELLY \* 100G**

Bauch von bayrischem Landschwein / *Belly from Bavarian pork*  
12 €

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

Nuremberg Mini sausages from Franconian pork  
5,5 € / 9 € / 14 €

## SEAFOOD

---

### **81 BLACK TIGER GARNELEN / PRAWNS <sup>5</sup> STK. / PCS**

20 €

### **82 TINTENFISCH / SQUID <sup>5</sup> STK. / PCS**

9 €

### **83 AHUJO PFANNE / PAN**

Kleine Pfanne mit Oktopus, Gelbschwanz, Oliven, Knoblauch und Chili  
*Small pan with octopus, yellowtail, olive, garlic and chili*  
10 €

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



## **JAPANESE BBQ CUTS** **GREENS**

---

### **91 GEMÜSETELLER / VEGETABLE PLATTER**

10 €

### **92 MAIS / CORN <sup>3 STK. / PCS</sup>**

4 €

### **93 SHIITAKE PILZE / SHIITAKE MUSHROOMS**

3 €

### **94 SÜSSKARTOFFEL / SWEET POTATO**

3 €

### **95 PAPRIKA**

3 €

### **96 AUBERGINE / EGGPLANT**

3 €

### **97 PIMIENTOS DE PADRON / PADRON PEPPERS**

3 €

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

4 €

## **EXTRAS**

---

### **REIS / RICE**

3 €

### **SALATKORB / SALAD BASKET**

3 €

### **SAUCE**

Yakiniku / Chimichurri / Yuzu Ponzu / Spicy Yuzu Mayo

Tonkatsu / Wasabi Jelly

2 €



## 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 Kaviar, Schnittlauch und Wasabi Shoyu

*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. SPICY

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.

Kroketten 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 <sup>3/5 STK. / PC.</sup>**

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 €



**TAPAS  
GREENS**

**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** VEGGIE

Aubergine in Dashi Brühe, Pimientos de Padron,  
Frühlingszwiebeln und Bonitoflocken  
*Fried eggplant with Dashi broth, Padron peppers,  
spring onions and Bonito flakes*  
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 €