ZUM NASCHEN I PARA PICAR I TO NIBBLE

Kroketten vom Iberischen Schinken I Trüffelmayonnaise I Pistazienschnee 9,50 €
Croquetas de jamón ibérico I mayonesa de trufa I nieve de pistacho
Selection of croquets with Iberian ham I truffled mayonnaise I pistachio snow (a, c, g)

Gebrannter Ziegenfrischkäse I Rote Beete I Senfkorn-Kaviar I Thymianhonig I Kräutersalat 9,90 €
Queso fresco de cabra quemado I remolacha I caviar de semilla de mostaza I miel de tomillo I ensalada de hierbas
Creamy burned goats cheese I beetroot I mustard seed caviar I thyme honey I herb salad (g)

Riesengarnelen I Tempura I Chilisauce I Mango I Wasabibrot 11,90 €
Langostinos I tempura I salsa de chili I mango I pan de wasabi
King prawns I tempura I chili sauce I mango I wasabi bread (a, b, f)

Knusprige Enten-Cannelloni I Parmesancreme I gerösteter Mais 9,90 €
Canelones de pato crujiente I crema de parmesano I maíz tostado
Crispy duck cannelloni I parmesan cheese cream I toasted corn (a, c, g)

Rinder Tataki I Salzstein I Aal-Sauce I Zwiebelknusper 10,90 €
Tataki de ternera I piedra de sal I salsa de anguila I cebolla crujiente
Beef Tataki / salt stone / eel sauce / crunchy onions (a, d, k, f)

HAUPTGERICHTE I PLATOS PRINCIPALES I MAIN COURSES

Rinderfilet I Pedro Ximénez Jus I Selleriepüree I Steinpilze I Tomatenkonfit 27,90 €
Solomillo de ternera I jugo de Pedro Ximénez I puré de apio-nabo I boletus I confit de tomate
Beef tenderloin I Pedro Ximénez gravy I celery purée I boletus I tomato confit (g, i, n)

“Pluma” vom iberischen Schwarzfußschwein I Holzkohle I Chimichurri I hausgemachte Pommes I Bimi 24,90 €
Pluma de cerdo ibérico I carbón I Chimichurry I patatas fritas caseras I Bimi
“Pluma” from Iberian pork I charcoal I Chimichurry I homemade fries I Bimi (g)

Lammfilet I mediterranes Gemüse I orientalischer Cous Cous I Falaffel I Minzjoghurt 24,90 €
Solomillo de cordero I verduras mediterráneas I Cous Cous oriental I Falaffel I yogur de menta
Lamb tenderloin I Mediterranean vegetables I oriental Cous Cous I Falaffel I mint yogurt (a, c, g)

Picanha I Rigatoni I Waldpilz-Carbonara I Enoki-Pilze I grüner Spargel I Speckpulver 23,90 €
Picaña I rigatoni I carbonara de hongos I setas Enoki I espárragos verdes I polvo de bacón
Picanha I rigatoni I mushroom carbonara I Enoki mushrooms I green asparagus I bacon powder (a, c, g)

Fish & Chips I Kabeljau in Tempura I Erbsen I Minze I Tartarensauce I Hausgemachte Pommes 22,90 €
Fish & Chips I bacalao en tempura I guisantes I menta I salsa tartara I patatas fritas caseras
Fish & Chips I cod fish in tempura I peas I mint I tartar sauce I home made french fries (a, c, d)

Cremiger Reis I Tintenfisch I rote Gamba I Rosmarin-Emulsion 22,90 €
Arroz meloso I calamar I gamba roja I emulsión de romero
Creamy rice I calamar I red prawn I rosemary emulsion (b, d, g, n)

Wolfsbarsch I Hummus I Spinat I Fenchelsalami I Noilly Pratt Nage 23,90 €
Lubina I Hummus I espinacas I salami de hinojo I nage de Noilly Pratt
Sea bass I Hummus I spinach I fennel salami I Noilly Pratt nage (a, d, g, n)

Seezunge I Artischocken I Pak Choi I grüne Sauce I Kartoffelconfit I Alioli 29,90 €
Lenguado I alcachofas I Pak Choi I salsa verde I patatas confitadas I alioli
Sole I artichokes I Pak Choi I green sauce I confit potatoes I alioli (a, c, d, g)

ZUM TEILEN I PARA COMPARTIR I TO SHARE

Baby Calamar I Passionsfrucht-Mayonnaise 11,90 €
Chipirones I mahonesa de fruta de la pasión
Baby squid I passion fruit mayonnaise (a, c, g, j, m)

Rinder Sashimi I Mirin I Rettich I Sesam I Shiso 14,90 €
Sashimi de ternera I Mirin I rabanito I sésamo I Shiso
Beef Sashimi I Mirin I radish I sesame I Shiso (f, k)

Gegrillter Octopus I Chorizo Wurst I Mangold I Harissa I Quinoa Popcorn 14,90 €
Pulpo a la parilla I Chorizo I acelga I Harissa I palomitas de quínoa
Grilled octopus I Chorizo sausage I chard I Harissa I quinoa popcorn (a, m)

Pochiertes Ei I Blumenkohlpüree I Pfifferlinge I Schnittlauchöl I grüner Mandel Streusel 12,90 €
Huevo pochado I puré de coliflor I rebozuelos I aceite de cebollino I crumble de almendra verde
Poached egg I cauliflower purée I chanterelle I chives oil I green almond crumble (c, g, h)

Poke Bowl I Hummer I Avocado I Mango I Wakame I Sushireis I Miso I Erdnusssauce I Passionsfrucht 15,90 €
Poke Bowl I bogavante I aguacate I mango I Wakame I arroz Sushi I Miso I salsa de cacahuetes I fruta de la pasión
Poke Bowl I lobster I avocado I mango I Wakame I Sushi rice I Miso I peanut sauce I passion fruit (b, e, f)

Carpaccio von roter Gamba I Zitronen-Kaviar I Gurkengel 13,90 €
Carpaccio de gamba roja I caviar de limón I gel de pepino
Red prawns carpaccio I cucumber jelly (b, d,)

Gyoza mit Butifarrón I mallorquinische Blutwurst I Karotte I Curry I “Tudela” Tomatenkompott 12,90 €
Gyoza de Butifarrón I zanahoria I Curry I compota de tomate “Tudela”
Butifarrón Gyoza I Majorcan blood sausage I carrot I Curry I “Tudela” tomato compote (a, c, h)

Thunfisch Tataki I Sesam I Mango I Avocado I Sriracha 13,90 €
Tataki de atún I sésamo I mango I aguacate I Sriracha
Tuna Tataki I sesame I mango I avocado I Sriracha (c, d, f)

Knuspriges Lachstartar I pikant I Ingwergurken I Daikon Rettich I Wasabimayonnaise I Limetten-Ingwerschaum 13,90 €
Tartar de salmón crujiente I picante I pepino al jengibre I rábano Daikon I mayonesa de Wasabi I espuma de jengibre y lima
Crispy salmon Tartar I spicy I Gingered cucumber I Daikon radish I Wasabi mayonnaise I ginger-lime foam (a, c, d, f)

Veggie Tempura Mix I Chilisauce I Teriyaki I Ponzu 12,90 €
Tempura de verdura mixta I salsa de chili I Teriyaki I Ponzu
Veggie Tempura mix I chili sauce I Teriyaki I Ponzu (a, f, k)

Risotto I am Tisch geräuchert I Steinpilze I Kaffeeöl 16,50 €
Risotto I ahumado en la mesa I boletus I aceite de café
Risotto I smoked at the table I ceps I coffee oil (g)

NIKO‘S PLACE

NACHTISCHE – POSTRES – DESSERTS

Schokotörtchen I Dulce de Leche I Kakaoknusper I Passionsfruchtsorbet I Minze 9,90 €
Tartita de chocolate I dulce de leche I crujiente de cacao I granizado de fruta de la pasión I menta
Chocolate cake I dulce de leche I chocolate crunch I passion fruit sorbet I mint (a, c, g, h)

Zitrusfrüchte in Texturen I Yuzu Parfait I Mandarinencreme I Zitronenmousse I Zitronen-Thymian-Crumble 9,50 €
Cítricos en texturas I parfait de Yuzu I cremoso de mandarinas I mousse de limón I crumble de tomillo y limón
Citrics in textures I Yuzu parfait I mandarin cream I lemon mousse I thyme and lemon crumble (a, c, g, h)

Crema Catalana I Himbeersorbet I Crunch 9,90 €
Crema Catalana I sorbete de frambuesas I crunch
Creama Catalana I raspberry sorbet I crunch (a, c, g, h)

Brownie I vegan I Cassissorbet I Vanille I Macha 8,90 €
Brownie I vegano I sorbete de cassis I vainilla I Macha
Brownie I vegan I cassis sorbet I vanilla I Macha

ALLERGENE / ALLERGENS

a) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof
b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Crustaceans and products thereof
c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Eggs and products thereof
d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Fish and products thereof
e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Peanuts and products thereof
f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soy and products thereof
g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Milk and products thereof
h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse / Nuts and products thereof
i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Celery and products thereof
j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mustard and products thereof
k) Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse / Sesame and products thereof
m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / Mossuls and products thereof
n) Schwefeldioxid und Sulfite, in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l / Sulphur dioxide und sulphites, with more than 10mg/kg or 10mg/l

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1) Konservierungsmittel / with preservatives
2) Mit Farbstoff / with colorant
3) Mit Antioxidationsmittel / with antioxidant
11) Coffeinhaltig / contains caffeine
12) Mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer

NIKO‘S PLACE