NIKKAI
café & restaurant

GASTKOCH-ABEND

NIKKAI × Chef Jun

Südostasiatische Küche · 20. & 21. November 2026

€ 120 pro Person

AMUSE-BOUCHE

Ein Gruß aus der Küche von Chef Leo

Hamachi Tartare

Asam-Dressing · Sambal Matah · Litschi · eingelegte Gurke · Olivenöl

Rojak

Yambohne · Ananas · Gurke · Brunnenkresse · Sesam · Limettenblatt · Erdnuss-Granita

Nasi Ulam ZUM TEILEN

Basmatireis · vietnamesische Minze · Minze · Ingwerblüte · knuspriger Salzfisch · knusprige Hühnerhaut · Sambal · Röstschalotten

Zabb Zabb Fried Chicken SIGNATURE

Hühnerkeule · grüne Mango · Fenchel · Minze · grünes Nahm Jim · Stracciatella · Sambal-Öl

Flank Steak ZUM TEILEN

in Shio Koji mariniert · Jalapeño-Koriander-Sauce · verbrannte Gurke · gegrillte Knoblauch- und Frühlingszwiebeltriebe

Citrus & Meringue ZUM TEILEN

Pomelo · Grapefruit · Orange · Italienische Meringue · Zitronengras-Öl · Limettenblatt · Zitronenmelisse · Granatapfel-Zitrus-Eis

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne bei unserem Service-Team.

NIKKAI
café & restaurant

NIKKAI × CHEF JUN

Weinbegleitung

Sechs Weine zu sechs Gängen · € 75 pro Person

HAMACHI TARTARE

Grace Koshu 2022

Katsunuma · Yamanashi, Japan

ROJAK

Gelber Muskateller 2025

Salomon Undhof · Kremstal, Österreich

NASI ULAM

Boggina B 2023

Petrolo · Toskana, Italien

ZABB ZABB FRIED CHICKEN

Riesling Kung Fu Girl 2022

Charles Smith · Washington State, USA

FLANK STEAK

Mille e una Notte 2020

Donnafugata · Sizilien, Italien

CITRUS & MERINGUE

Traminer Auslese 2018

Kracher · Burgenland, Österreich

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne bei unserem Service-Team.

NIKKAI
café & restaurant

GUEST CHEF EVENING

NIKKAI × Chef Jun

Southeast Asian Cuisine · 20 & 21 November 2026

€ 120 per person

AMUSE-BOUCHE

A greeting from the kitchen by Chef Leo

Hamachi Tartare

Asam dressing · sambal matah · lychee · pickled cucumber · olive oil

Rojak

Jicama · pineapple · cucumber · watercress · sesame · lime leaf · peanut granita

Nasi Ulam TO SHARE

Basmati rice · Vietnamese mint · mint · ginger flower · crispy salted fish · crispy chicken skin · sambal · crispy shallots

Zabb Zabb Fried Chicken SIGNATURE

Chicken thigh · green mango · fennel · mint · green nahm jim · stracciatella · sambal oil

Flank Steak TO SHARE

Shio koji marinated · jalapeño coriander sauce · burnt cucumber · grilled garlic and spring onion shoots

Citrus & Meringue TO SHARE

Pomelo · grapefruit · orange · Italian meringue · lemongrass oil · lime leaf · lemon balm · pomegranate citrus ice

Please ask our service team for allergen information.

NIKKAI
café & restaurant

NIKKAI × CHEF JUN

Wine Pairing

Six wines for six courses · € 75 per person

HAMACHI TARTARE

Grace Koshu 2022

Katsunuma · Yamanashi, Japan

ROJAK

Gelber Muskateller 2025

Salomon Undhof · Kremstal, Austria

NASI ULAM

Boggina B 2023

Petrolo · Tuscany, Italy

ZABB ZABB FRIED CHICKEN

Riesling Kung Fu Girl 2022

Charles Smith · Washington State, USA

FLANK STEAK

Mille e una Notte 2020

Donnafugata · Sicily, Italy

CITRUS & MERINGUE

Traminer Auslese 2018

Kracher · Burgenland, Austria

Please ask our service team for allergen information.