

Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

KLEIN ZUM WEIN

BROT VARIATION VOM HAUSBÄCKER

Olivenöl/ Alioli | 4.5

OLIVEN DUETTE

Verdi Giganti/ Kalamata | 5.5

ROTGARNELEN AGLIO E OLIO STYLE

Wildfang Garnelen/ Knoblauch/ Olivenöl/ Chilli | 14.5



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

STARTER

CARPACCIO „CAESAR STYLE“

Rinderfilet/ Caesar Dressing/ Parmigiano
Reggiano/ Gebratener Romanasalat | 18.5

BURRATA AUS APULIEN

Büffelmozzarella/ Kirschtomaten Ragout/
Balsamico di Modena/ Olio Abruzzese | 16.5

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

Oktopus/ Rotgarnele/ Mediterrane Kräuter/
Knoblauch/ Olivenöl | 24.5

SUPPE

TÄGLICH VARIIERENDE TAGESSUPPE

Empfehlung erfolgt am Tisch

SALATE

KLEINER BLATTSALAT DER SAISON

Tomate/ Gurke/ Chicorée Dressing nach Wahl/
Balsamico o. FFM | 5.5

GROSSER BLATTSALAT DER SAISON

Tomate/ Gurke/ Chicorée Dressing nach Wahl/
Balsamico o. FFM | 9.5

mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen | +12.5

mit Riesengarnelen vom Grill 3stk. | +13.5

mit gegrilltem Oktopus | +14.5

mit getrüffeltem Maishähnchen | +15.5



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL „LEDERMÜLLER“

Panierte Kalbsoberschale/ Kartoffel-Gurkensalat/
Wiener Garnitur | 28.5

GEBRATENE FRANZÖSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST

mit schwarzen Trüffeln | 28.5

NIKKI'S KALBSBÄCKCHEN

PX Sherry Jus/ Wurzelgemüse/ Nuss Butter
Kartoffelpüree | 36 Stunden gegart | 33

US FLANKSTEAK VOM GRILL CA. 900G

Für 2 bis 3 Personen | 130

LAMMKARREE CA. 300G

Donald Russell Dry-Aged | 39.5

RINDERFILET VOM GRILL 200G

Jack's Creek Australien Black Angus Beef | 38.5

RIB EYE STEAK 300G

Jack's Creek Australien Black Angus Beef | 38.5

IBÉRICO SECRETO

Iberico Bellota secreto mit Chimichurri | 36.5

FRISCHER FISCH TAGESANGEBOT

Empfehlung erfolgt am Tisch



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

BEILAGEN

TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM
TRÜFFEL | 19.5

KARTOFFELPÜREE | 5.5

BRATKARTOFFELN | 5.5

ROSMARINKARTOFFELN | 5.5

TRÜFFELPOMMES MIT PARMIGIANO | 9.5

SAISONALES GRILLGEMÜSE | 5.5

GEBRATENE PILZE DER SAISON | 6.5

POMMES | 4.5

SOSSEN

TRÜFFELKALBJUS | 6.5

POMMERY SENF SAUCE | 4.5

SAUCE BARNAISE | 4.5

BBQ SAUCE | 3.5

KETCHUP | 1.5

MAYONNAISE | 1.5

TRÜFFELMAYONNAISE | 4.5



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

PASTA

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (MEERESFRÜCHTE)

Meeresfrüchte der Saison/ Romatomen/
Knoblauch/ Weißwein/ Petersilie/ Zitrone | 28.5

PACCHERI MIT CREMIGEM PISTAZIENPESTO UND BURRATA

Geröstete Pistazien/ Olivenöl/ Parmigiano/
Basilikum | 22.5

TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Butter / Parmigiano Reggiano/ Vellutata di tartufo
bianco nero | 26.5

SPAGHETTI CARBONARA

Guanciale/ Pecorino Romano/ Parmigiano Reggiano/
Bio Eigelb | 19.5

LINGUINE ALLA VONGOLE

Venusmuscheln/ Romatomen/ Knoblauch/
Weißwein/ Petersilie | 22.5

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Knoblauch/ Peperoncino/ Olivenöl/ Petersilie | 12.5

PENNE ALL'ARRABBIATA

San Marzano Tomate/ Knoblauch/ Petersilie/
Peperoncino | 16.5

PENNE 'NDUJA

kalabrische Rohwurst mit geschmorten
Cocktailtomaten, Pecorino und Petersilie | 19,5

RISOTTO GAMBERI E LIMONE SICILIANO

Risotto/ Rotgarnelen/ Knoblauch/ Schalotten/
Tomaten/ Butter Limone | 26.5

TRÜFFELRISOTTO

Risotto Arborio / Parmigiano Reggiano /
schwarzer Trüffel / Butter | 28.5



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

FEIN & SPRITZIG

APEROL SPRITZ

Aperol Bitter/ Orange/ Prosecco Spumante
0.2L | 8.5
(l), (5), (9)

LIMONCELLO BASIL SPRITZ

Limoncello/ Sizilianische Zitrone /Basilikum/
Prosecco Spumante 0.2L | 8.5
(l), (5)

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc/ TH Wildberry/ frische Beeren
0.2L | 8.5
(l), (5), (10)

PINK SPRITZ

Aperol/ TH Pink Grapefruit/ Grapefruit/
Rosmarin 0.2L | 8.5
(l), (5), (10)

PROSECCO

Fagher Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOC
0.1L | 7.5 0.75L | 36
(l), (5)

SHOTS

PORNSTAR SHOT | 3

(l), (5)

ESPRESSO MARTINI SHOT | 3

(g), (9)

WATERMELON SHOT | 3

(1), (2)

APPLES & FLOWERS SHOT | 3

(l), (5)



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

BIER

MORETTI

0.2L | 3 0.4L | 4.5

APERATIVO

ESPRESSO MARTINI

Vodka/ Kaffee Likör/ Haselnuss/ Vanille/
Karamell | 12.5
(g), (12), (9)

PORNSTAR MARTINI

Vodka/ Passionsfrucht/ Mango/ Limette/
Prosecco Spumante | 12.5
(l), (5), (1), (2)

COCKTAILS

GIN MARE TONIC

Gin Mare/ TH Tonic Water/ Orange/
Rosmarin/ Thymian | 14
(10)

SKINNY BITCH

Vodka/ Limette/ Soda | 12.5
(l), (5), (1), (2)

PALOMA

Tequila El Jimbador/ Limette/ TH Pink
Grapefruit | 12.5
(16)

WATERMELON COOLER

Gin/ Wassermelone/ Limette/ Zitrone/ Soda | 12.5
(l), (5), (1), (2)

APPLES & FLOWERS

Vodka/ Grüner Apfel/ Limette/ Zitrone/
Holunderblüte/ TH Tonic Water/ Schleierkraut | 12.5
(l), (5), (10)



Nikkis

RESTAURANT BAR

— ✦
Wo Qualität
auf Geschmack trifft

SOFTDRINKS

BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE STILL/MEDIUM

0.5L | 5 0.75L | 7.5

COCA COLA/ COCA COLA ZERO/ FANTA/ SPRITE (1), (9), (11), (16)

0.2L Flasche | 3.5 0.4L Glas | 4.5

FRUCHTSÄFTE RAUCH

Apfel/ Maraquja/ Cranberry/ Orange pur
oder als Schorle 0.4L | 4.5
(5)

THOMAS HENRY

Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Wild Berry/ Mystic Mango/
Pink Grapefruit/ Tonic 0.2L | 4
(10), (16)

EISTEE RAUCH

Pfirsich/ Zitrone/ Kirsche/ Granatapfel 0.33L | 4.5
(5), (16), (2), (9), (10)

COFFEE

ESPRESSO | 3

(9)

ESPRESSO MACCHIATO | 3.2

(g), (9)

DOPPELTER ESPRESSO | 3.8

(9)

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO | 4.2

(g), (9)

CAFE CREMA | 3.5

(9)

CAPPUCCINO | 4

(g), (9)

LATTE MACCHIATO | 4.5

(g), (9)



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

0.2L | 8.5 0.75L | 28
(L), (5)

GRAUBURGUNDER TROCKEN

0.2L | 8.5 0.75L | 28
(L), (5)

RIESLING TROCKEN

0.2L | 7.5 0.75L | 26
(L), (5)

CUVEE MARIN GASCOGNE

0.2L | 7.5 0.75L | 26
(L), (5)

ROTWEIN

PRIMITIVO PUGLIA I MURI.

0.2L | 8.5 0.75L | 28
(L), (5)

DOMAINE PREIGNES LE NEUF

0.2L | 8.5 0.75L | 28
(L), (5)

ROSÉWEIN

CA DEI FRATI ROSA DEI FRATI VINO

0.2L | 9.5 0.75L | 38
(L), (5)



Nikkis

RESTAURANT BAR



Wo Qualität
auf Geschmack trifft

DIGESTIF

AMARO MONTENEGRO 2CL

4.5

(5)

THE MOSEL EDELFRUCHTBRÄNDE 2CL

Aprikose/ Haselnuss/ Birne/ Pflaumen/ Himbeere | 5.5

(1), (16)

GRAPPA BERTA 2CL

Bianco/ Barrique | 7.5

(L), (5)

RON BOTOCAL 2CL

8.5

(1)

DESSERT

TARTUFO AL LIMONCELLO

Zitronen-Limoncello Parfait mit Beeren | 9.5

(c), (g), (a1), (l), (h)

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

mit flüssigem Kern und Amarena Kirsch Sauce | 8.5

(a1), (c), (g), (h2), (l)

ALLE PREISE IN € INKL. MEHRWERTSTEUER, ÄNDERUNGEN UND IRRTÜRMER VORBEHALTEN.

DIE ZUBEREITUNG ALLER PRODUKTE ERFOLGT IN UNSEREM HAUS UNTER GRÖSSTER SORGFALT. PRODUKTE, DIE ALLERGENE ODER ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN, SIND DURCH DIE ENTSPRECHENDEN BUCHSTABEN UND ZAHLEN GEKENNZEICHNET:

(A) GLUTEN DIVERSE / IN SPUREN ENTHALTEN, (A1) GLUTEN WEIZEN, (A2) GLUTEN ROGGEN, (A3) GLUTEN GERSTE, (A4) GLUTEN HAFER, (B) SCHALEN / KREBSTIERE, (C) HÜHNEREIER, (D) FISCH, (E) ERDNÜSSE, (F) SOJABOHNEN, (G) MILCH / LAKTOSE, (H) NÜSSE DIVERSE / IN SPUREN ENTHALTEN, (H1) MANDELN, (H2) HASELNÜSSE, (H3) WALNÜSSE, (H4) CASHEWNÜSSE, (H5) PECANNÜSSE, (H6) PARANÜSSE, (H7) PISTAZIEN, (H8) MACADAMIANÜSSE, (I) SELLERIE, (J) SENF, (K) SESAMSAMEN, (L) SCHWEFELDIOXID / SULFITE, (M) LUPINEN, (N) WEICHTIERE / MOLLUSKEN, (1) FARBSTOFF, (2) KONSERVIERUNGSMITTEL, (3) ANTIOXIDATIONSMITTEL, (4) GESCHMACKSVERSTÄRKER, (5) GESCHWEIFELT, (6) GESCHWÄRZT, (7) GEWACHST, (8) MIT PHOSPHAT, (9) KOFFEINHALTIG, (10) CHININHALTIG, (11) SÜSSUNGSMITTEL, (12) PHENYLALANINQUELLE, (14) TAURIN, (16) SÄUERUNGSMITTEL