



NEW DISHES

SPINACH SALAD

spinach leaves · sweet potatoes chips
miso truffle dressing · parmesan cheese

TUNA CEVICHE

tuna · corn · avocado · wasabi ponzu dressing
almond · coriander · coconut cream

NIKKEI STREET FOOD

BEEF KUSHIYAKI ANTICUCHO

beef skewers · chimichurri sauce · kimchi-dip

HONEY-SESAM-CHICKEN

crunchy chicken · chifa marinade

MINI-WAGYU-BURGER

brioche · WACA truffle sauce

CHICKEN SALAD LEAF TACOS

chicken · avocado · anticucho sauce

BLACK COD SALAD LEAF TACOS

miso marinated black cod 48 H
fermented radish

NASU MISO (vegan)

crunchy eggplant · miso-dressing · coriander

NEUE GERICHTE

SPINAT SALAT 16

Baby Spinat · Süsskartoffel Chips
Miso-Trüffel-Dressing · Parmesan

THUNFISCH CEVICHE 26

Thunfisch · Mais · Avocado · Wasabi Ponzu Dressing
Mandel · Koriander · Kokosnuss-Sahne

NIKKEI STREET FOOD

BEEF KUSHIYAKI ANTICUCHO 15

Rinderfiletspieße · Chimichurri Sauce · Kimchi Dip

HONIG-SESAM-HÄHNCHEN 14

Knusprige Hähnchenstücke in Chifa-Marinade

MINI-WAGYU-BURGER 11

Brioche · WACA Trüffelsauce

CHICKEN SALAT BLATT TACOS 14

Hähnchen · Avocado · Anticucho-Sauce

BLACK COD SALAT BLATT TACOS 16

Miso-mariniertes schwarzes Kabeljau 48 H
fermentierte Rettiche

NASU MISO (vegan) 14

Knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

TOSTADAS

(Japanese pizzas)

SALMON TARTAR TOSTADA

salmon tartar · avocado · wasabi dressing
yuzu tobiko caviar

TUNA SASHIMI TOSTADA

tuna sashimi · wasabi dressing
colorful daikon radish

WAGYU TARTAR TOSTADA

wagyu beef tartar · truffle · fermented red onions

PRAWNS TOSTADA

grilled prawns · kimchi dressing
avocado · corn · chili peppers

TOSTADAS

(Japanische Pizzas)

LACHS TATAR TOSTADA 18

Lachstatar · Avocado · Wasabi Dressing
Yuzu Tobiko Kaviar

THUNFISCH SASHIMI TOSTADA 22

Thunfisch Sashimi · Wasabi Dressing
bunter Daikon Rettich

WAGYU TATAR TOSTADA 28

Wagyu Rind Tatar · Trüffel · fermentierte rote Zwiebeln

GARNELEN TOSTADA 22

Gegrillte Garnelen · Kimchi Dressing
Avocado · Mais · bunte Chillies

ALL PRICES IN € INCL. TAXES

PLEASE ASK FOR ALLERGENS AND
ADDITIVES FOR OUR SEPARATE MENU.

ALLE PREISE IN €, INKL. DER GES. MWST

FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FRAGEN
SIE NACH UNSERER SEPERATEN KARTE.

EXPERIENCE MENU

FOR 2 PERSON

FÜR 2 PERSONEN

STARTERS-SHARING

VORSPEISEN-SHARING

CEVICHE „MIXTO“

fish & sea food · coriander · cancha corn · elderflower leche de tigre

CEVICHE „MIXTO“

Fische & Meeresfrüchte · Koriander · Cancha Mais · Holunderblüten Leche de Tigre

SALMON TATAKI

salmon sashimi flamed · honey-mustard-miso-sauce · seaweed powder · lychee

LACHS TATAKI

Geflammtes Lachs-Sashimi · Honig-Senf-Miso-Sauce · Algen Pulver · Lychee

NASU MISO (vegan)

crunchy eggplant · miso-dressing

NASU MISO (vegan)

Knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

we recommend: **OTORO TIRADITO**
tuna belly sashimi · wasabi ponzu ·
marinated ginger · wasabi sesame
ADDITIONAL CHARGE 39

Wir empfehlen: **OTORO TIRADITO**
Thunfischbauch Sashimi · Wasabi Ponzu ·
marinierter Ingwer · Wasabi-Sesam
AUFPREIS 39

MAIN COURSE CHOICE

HAUPTGANG ZUR WAHL

BLACK COD

48 h spicy-miso-marinated ·
Fermented sweet & sour vegetables

BLACK COD

Schwarzer Kabeljau 48 h Spicy-Miso-mariniert
fermentierte süß-sauer Gemüse

OR

ODER

BEEF TENDERLOIN · USA · NEBRASKA

Black Angus, Prime Selection
ca. 180 g

RINDERFILET · USA · NEBRASKA

Black Angus, Prime Selection
ca. 180 g

sides sharing:
green asparagus · sweet soya sauce
Japanese coleslaw · avocado wasabi

Beilagen - Sharing:
gegrillter grüner Spargel · süße Soyasauce
Japanischer Coleslaw · Avocado-Wasabi-Dressing

DESSERT

DESSERT

MATCHA CHEESECAKE

raspberry granite

MATCHA CHEESECAKE

Himbeer-Granite

Menu price 109 per person

Menü Preis 109 pro Person



WACA

CEVICHE

"GARDEN OF EDEN" CEVICHE (vegan)
papaya · avocado · sweet potato · corn
passion fruit leche de tigre

CEVICHE „MIXTO“
fish & seafood · coriander · cancha corn
elderflower leche de tigre

HAMACHI CEVICHE
yellowtail mackerel · tomato · avocado
aji Amarillo leche de tigre · coconut-mango ice cream

NIKKEI COLD

OTORO TIRADITO
tuna belly sashimi · wasabi ponzu
marinated ginger · wasabi sesame

SALMON TATAKI
salmon sashimi flamed · honey-mustard-miso-sauce
seaweed powder · lychee

WAGYU BEEF TATAKI
Wagyu flamed · truffle ponzu sauce · radish

STEAK TARTARE
chives · confected egg yolk

TUNA TARTARE
avocado-wasabi ice cream

NIKKEI WARM

"POLLO A LA BRASA"
chicken supreme cut with Antichuco sauce
roasted quinoa · avocado · aji verde sauce

SUPERFOOD QUINOA BOWL (vegan)
quinoa · avocado · flambéed sweet potato · corn
marajuca · aji amarillo sauce

add on **KING PRAWNS**

SALMON TERIYAKI
sauteed spinach

BLACK COD
48 h spicy-miso-marinated
fermented sweet & sour vegetables

½ KG KING PRAWNS
Black Tigers · kimchi dip

TRUFFLED MUSHROOM QUISOTTO
(vegetarian)
mushroom quinoa risotto · parmesan

SLOW COOKED SHORT RIB
(Ireland, Hereford)

36 H · sweet potato mash · WACA glaze

CEVICHE

"GARDEN OF EDEN" CEVICHE (vegan) 18
Papaya · Avocado · Süßkartoffel · Mais
Marajuca Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“ 20
Fische & Meeresfrüchte · Koriander · Cancha Mais
Holunderblüten Leche de Tigre

HAMACHI CEVICHE 28
Gelbschwanzmakrele · Tomaten · Avocado ·
Aji Amarillo Leche de Tigre · Kokosnuss-Mango-Eis

NIKKEI KALT

OTORO TIRADITO 39
Thunfischbauch Sashimi · Wasabi Ponzu
marinierter Ingwer · Wasabi-Sesam

LACHS TATAKI 22
Lachs-Sashimi flambiert · Honig-Senf-Miso-Sauce Algen
Pulver · Lychee

WAGYU BEEF TATAKI 38
Wagyu flambiert · Trüffel Ponzu · Radieschen

RINDERTATAR 20
Schnittlauch · konfiertes Eigelb

THUNFISCHTATAR 22
Avocado-Wasabi-Eis

NIKKEI WARM

"POLLO A LA BRASA" 26
Hähnchen Supreme mit Antichuco Sauce
gerösteter Quinoa · Avocado · Aji Verde Crème

SUPERFOOD QUINOA BOWL (vegan) 18
Quinoa · Avocado · flambierte Süßkartoffel · Mais
Passionsfrucht · Aji Amarillo Sauce

mit **RIESENGARNELEN + 18**

LACHS TERIYAKI 28
sautierter Spinat

BLACK COD 44
Schwarzer Kabeljau 48 h Spicy-Miso-mariniert
fermentiertes süß-saureres Gemüse

½ KG RIESENGARNELEN 48
Black Tigers · Kimchi-Dip

GETRÜFFELTES PILZ QUISOTTO 18
(vegetarisch)
Pilz-Quinoa-Risotto · Parmesan

LANGSAM GEGARTES SHORT RIB 34
(Irland, Hereford)

36H · Süßkartoffelpüree · WACA Glaze

ALL PRICES IN € INCL. TAXES
PLEASE ASK FOR ALLERGENS AND
ADDITIVES FOR OUR SEPARATE MENU.

ALLE PREISE IN €, INKL. DER GES. MWST
FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FRAGEN
SIE NACH UNSERER SEPERATEN KARTE.



WACA

GRILL GRILL

BEEF TENDERLOIN · U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection · served with veal jus
 ca. 180 g 48
 ca. 250 g 65

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection · served with veal jus
 ca. 500 g 128

BEEF TENDERLOIN · BAVARIA
 organic livestock farming · served with veal jus
 ca. 250 g 38

RIBEYE · U.S.
 Black Angus · Prime Selection
 ca. 300 g 58

WAGYU TENDERLOIN · JAPAN
 degree of marbling A5 · served with soy salt
 ponzu & pickled red onions
 ca. 150 g 95

we can serve all steaks like
 „SURF & TURF“ with king prawns

RINDERFILET · U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection · Kalbjus
 ca. 180 g 48
 ca. 250 g 65

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection · Kalbjus
 ca. 500 g 128

RINDERFILET · BAYERN
 ökologische Tierhaltung · Kalbjus
 ca. 250 g 38

RIBEYE · U.S.
 Black Angus · Prime Selection
 ca. 300 g 58

WAGYU FILET · JAPAN
 Marmorierung A5 · serviert mit Soja-Salz
 Ponzu & marinierten roten Zwiebeln
 ca. 150 g 95

gerne servieren wir alle Steaks
 „SURF & TURF“ mit Riesengarnelen + 18

SPECIAL CUTS

with veal jus and Wasabi Bearnaise

TOMAHAWK STEAK
U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection
 ca. 1000 g 139

AMERICAN PORTERHOUSE
U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection
 ca. 1200 g 159

SPECIAL CUTS

mit Kalbsjus und Wasabi-Bearnaise

TOMAHAWK STEAK
U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection
 ca. 1000 g 139

AMERICAN PORTERHOUSE
U.S. · NEBRASKA
 Black Angus · Prime Selection
 ca. 1200 g 159

SIDES

GREEN ASPARAGUS
 sweet soya sauce

CORN
 miso butter

SPINACH „DANCING KATSUOBUSHI“
 sauteed spinach · Katsuobushi

JAPANESE COLESLAW SALAD
 avocado wasabi dressing

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE & PARMESAN
SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

GRÜNER SPARGEL 9
 Süße Sojasauce

KOLBENMAIS 8
 Miso Butter

SPINAT „TANZENDE KATSUOBUSHI“ 9
 Sautierter Spinat · Katsuobushi

JAPANISCHER COLESLAW SALAT 8
 Avocado-Wasabi-Dressing

POMMES MIT TRÜFFEL & PARMESAN 9
SÜBKARTOFFEL POMMES 6

SAUCES

Chimichurri
 Wasabi Bearnaise
 Honey Teriyaki
 Veal jus
 Miso butter

SAUCEN

Chimichurri 4
 Wasabi-Bearnaise 5
 Honig-Teriyaki 4
 Kalbsjus 4
 Miso Butter 4

ALL PRICES IN € INCL. TAXES
 PLEASE ASK FOR ALLERGENS AND
 ADDITIVES FOR OUR SEPARATE MENU.

ALLE PREISE IN €, INKL. DER GES. MWST
 FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FRAGEN
 SIE NACH UNSERER SEPERATEN KARTE.

NIKKEI GLOSSAR

NIKKEI KITCHEN

Fusion cuisine - Mixture of minimalist Japanese cuisine and hot, emotional cuisine from Peru. Expressive, creative, courageous and light trend cuisine.

NIKKEI KÜCHE

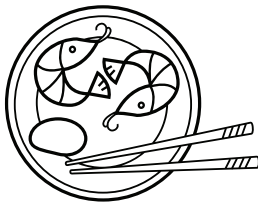
Fusionsküche - Mischung aus minimalistischer japanischer Küche und heißer, emotionaler Küche Perus. Ausdrucksstarke kreative, mutige sowie leichte Trendküche.

CHIFA

connects two cultures - China and Peru. The dishes are Chinese, but the ingredients are Peruvian. This combines both styles into harmony and create tension and fantastic taste

CHIFA KÜCHE

verbindet ebenfalls zwei Kulturen – China und Peru. Die Gerichte sind chinesisch, die Zutaten hingegen peruanisch. Die Kreationen bringen beide Küchen in Harmonie und erzeugen eine Spannung und fantastischen Geschmack.

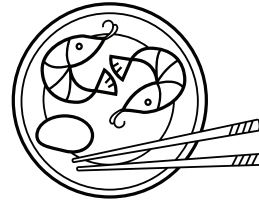


CEVICHE

a traditional Peruvian dish, primarily made from raw fish or veggies.

The components are pickled in Leche de Tigre - a dressing made from lime juice, chilli, ginger, red onions, and coriander.

Rich in protein, vitamins C and A



CEVICHE

ein traditionelles peruanisches Gericht, vorrangig aus rohem Fisch oder vegetarisch aus Obst und Gemüse. Die

Komponenten werden mit Leche de Tigre – einem Sud aus Limettensaft, Chili, Ingwer, roten Zwiebeln, Koriander mariniert und damit kalt gegart.

Reich an Eiweiß, Vitamin C und A.

TIRADITO

a fusion of Japanese sashimi and Peruvian influences. Raw fish is served with spicy, citrus-heavy sauces, topped with herbs or other ingredients.

TIRADITO

eine beispielhafte Fusion von japanischem Sashimi und peruanischen Einflüssen. Roher Fisch wird serviert mit würzigen, zitruslastigen Saucen, getoppt mit Kräutern oder anderen Zutaten.

TATAR

according to mythology, it came to Peru from Tatarstan via Japan.

Raw fish or raw meat, a hallmark of Japanese cuisine, is minced and seasoned the Peruvian way.

TATAR

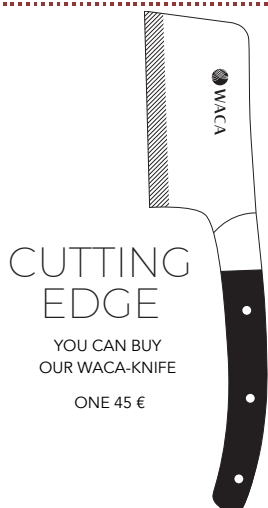
Kleingehacktes. Aus Tatarstan, über Japan, nach Peru, laut Mythologie. Roher Fisch oder Fleisch als Markenzeichen der japanischen Küche wird gehackt und gewürzt mit peruanischen Marinaden.

TOSTADA

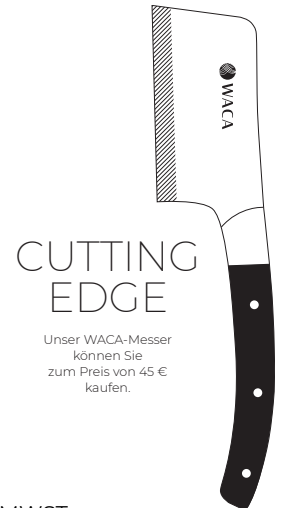
Our Nikkei Tostadas – a kind of Japanese Pizza with wasabi mayonnaise, topped with sashimi and radish or avocado.

TOSTADA

Unsere Nikkei-Tostadas – eine Art japanische Pizza in Kombination mit frischem Sashimi aus Thunfisch oder Lachs, würziger Wasabi-Sauce und marinierten bunten Rettichen



ALL PRICES IN € INCL. TAXES
PLEASE ASK FOR ALLERGENS AND
ADDITIVES FOR OUR SEPARATE MENU.



ALLE PREISE IN €, INKL. DER GES. MWST
FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FRAGEN
SIE NACH UNSERER SEPERATEN KARTE.