

SPARKLING WINE 0,1 L
MOSCATO D'ASTI 10
 Prunotto · Sweet Sparkling

CREMANT BLANC DE BLANC 11
 Bouvet Ladubay · Loire

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 18
 Champagne

SIGNATURE COCKTAILS

GREEN APPLE DREAM 16
 Belvedere Vodka · Green Apple · Yuzu Puree · Lime

SAKE SPRITZ 14
 Yuzu Sake · Lemon · Sugar · Cremant

RHABARBER SPRITZ 14
 Roku Gin · Rhabarber · Lime · Cremant

COCONUT COSMO 15
 Volcan Reposado Tequila · Lemon · Orange · Coconut

PISCO SOUR 15
 Pisco · Egg White · Lime · Sugar

GARDEN SPRITZ 12
 Chadon Garden · Rosemary

WEISSWEIN 0,1 L
VIOGNIER 25
 Georges Vernay · Rhone

MALVASIA 8
 Biagi · Abbruzzo

ROTWEIN 0,1 L
ROSSO CA'DEL MERLO 24
 Quintarelli · Veneto

TERRA DI MONTEVERRO 15
 Monteverro · Toskana

CABERNET SAUVIGNON 12
 Insoglio · Tenuta di Biserno · Toskana

VIRGINS

ROSEMARY – GINGERBREW 9
 Rosemary · Lime · Ginger Beer

BASIL LEMONADE 9
 Basil · Lemon · Sugar · Tonic

MARACUJA LEMONADE 10
 Maracuja · Lemon · Orange

NIKKEI EXPERIENCE MENU FOR 2 PERSON

STARTERS - SHARING CRISPY NIGIRI SELECTION

otoro tuna tartar · A5 wagyu sashimi, Japan

CEVICHE SALMON

aji Amarillo leche · maracuja · crispy salmon skin

WAGYU BEEF TARTARE

Onsen egg yolk · roasted bread

NASU MISO ^{VEGAN}

crunchy eggplant · miso-dressing

MAIN COURSE CHOICE OF BLACK COD

48 h miso-marinated, fermented veggies

RIB EYE · U.S. · NEBRASKA

Black Angus · Prime Selection

SIDES SHARING:

JAPANESE COLESLAW

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

DESSERT - SHARING

PASSION FRUIT CRÈME BRULEE

caramelized with hot iron

VORSPEISEN - SHARING CRISPY NIGIRI SELECTION

Otoro tuna tatar · A5 Wagyu Sashimi, Japan

CEVICHE LACHS

Aji Amarillo Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

WAGYU RIND TATAR

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

NASU MISO ^{VEGAN}

knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

HAUPTGANG ZUR WAHL BLACK COD

schwarzer Kabeljau 48 h Miso-mariniert, fermentiertes Gemüse

OR

RIB EYE · U.S. · NEBRASKA

Black Angus · Prime Selection

BEILAGEN - SHARING:

JAPANISCHER COLESLAW

TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES

DESSERT - SHARING

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE

mit heißem Eisen karamellisiert

MENÜ 129,00 pro Person

NIKKEI KITCHEN

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

CRISPY NIGIRI

Sushi rice, enriched with nori seaweed crunch, sesame and sushi spice, lightly but crispy fried and topped with salmon tartare or Wagyu beef sashimi

NIKKEI KÜCHE

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

CRISPY NIGIRI

Sushi Reis, angereichert mit Nori-Algen Crunch, Sesam und Sushi-Gewürz, leicht, aber knusprig angebraten und getoppt mit Lachstatar oder Wagyu Beef Sashimi



CEVICHE

a traditional Peruvian salad, primarily made from raw fish or vegies. The components are pickled in Leche de Tigre - a dressing made from lime juice, chili, ginger, red onions, and coriander.

Rich in protein, vitamins C and A



CEVICHE

Ein traditionelles peruanisches Gericht, Salat aus rohem Fisch oder vegetarisch aus Obst und Gemüse. Die Komponenten werden mit Leche de Tigre – einem Sud aus Limettensaft, Chili, Ingwer, Koriander mariniert und damit kalt gegart.

Reich an Eiweiß, Vitamin C und A.

TIRADITO

an exemplary fusion of Japanese sashimi technique and Peruvian flavors. Thinly sliced raw fish is served with spicy, citrus-heavy sauces, topped with herbs or other ingredients.

TIRADITO

Eine beispielhafte Fusion der japanischen Sashimi-Technik mit der peruanischen Geschmackswelt. Der rohe Fisch wird in dünne Scheiben geschnitten und mit würzigen, zitrusartigen Soßen serviert, die mit Kräutern oder anderen Zutaten verfeinert werden.



TARTAR

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.

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 from fine puff pastry, topped with fresh tuna sashimi, salmon or wagyu beef tartare, combined with spicy wasabi sauce and fermented colorful radishes.

TOSTADA

Unsere Nikkei-Tostadas – eine Art japanische Pizza aus feinem Blätterteig, raffiniert belegt mit frischem Sashimi von Thunfisch, Lachs- oder Wagyu Rind Tatar, kombiniert mit würziger Wasabi-Sauce und fermentierten bunten Rettichen

NEW DISHES

CEVICHE SALMON

aji amarillo leche · maracuja · crispy salmon skin

CEVICHE CAULIFLOWER ^{VEGAN}

avocado · caramelized almond · truffle ponzu

WACA'S SIGNATURE OTORO

o-toro tuna sashimi · wasabi ponzu dressing · wasabi sesame

NEUE GERICHTE

CEVICHE LACHS 24

Aji Amarillo Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

CEVICHE BLUMENKOHL ^{VEGAN} 19

Avocado · karamellisierte Mandeln · Trüffel Ponzu

WACA'S SIGNATURE OTORO 32

O-toro Tunfisch Sashimi · Wasabi Ponzu · Wasabi-Sesam

NIKKEI COLD

"GARDEN OF EDEN" CEVICHE ^{VEGAN}

papaya · avocado · sweet potato · corn

maracuja Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“

fish & seafood · coriander · cancha corn

elderflower leche de tigre

CEVICHE „TUNA“

corn · avocado · caramelized almond · wasabi ponzu dressing

coconut cream

WAGYU BEEF TARTARE

onsen egg yolk · grilled bread

SPINACH SALAD ^{VEGETARIAN}

Spinach baby leaf · sweet potatoes chips

truffle ponzu dressing · parmesan cheese

NIKKEI KALT

"GARDEN OF EDEN" CEVICHE ^{VEGAN} 18

Papaya · Avocado · Süßkartoffel · Mais

Maracuja Leche de Tigre

CEVICHE „MIXTO“ 26

Fische & Meeresfrüchte · Koriander · Cancha Mais

Holunderblüten Leche de Tigre

THUNFISCH CEVICHE 28

Mais · Avocado · karamellisierte Mandeln · Wasabi-Ponzu-

Dressing · Kokosmilch-Sahne

WAGYU RIND TATAR 29

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

SPINAT SALAT ^{VEGETARISCH} 19

Baby Spinat · Süßkartoffel Chips

Trüffel-Ponzu-Dressing · Parmesan

WACA SINGNATURE CRISPY NIGIRI ^{3 PC}

WAGYU BEEF NIGIRI

Wagyu Beef A5 Sashimi · Japan

SALMON TARTARE NIGIRI

OTORO TUNA TARTARE NIGIRI

WACA'S SIGNATURE CRISPY NIGIRI ^{3 ST}

WAGYU RIND NIGIRI 29

Wagyu Rind A5 Sashimi · Japan

LACHSTATAR NIGIRI 19

OTORO TUNA TATAR NIGIRI 21

TOSTADAS ^{JAPANESE PIZZA}

SALMON TARTAR TOSTADA

salmon tartar · avocado · wasabi dressing

TUNA SASHIMI TOSTADA

tuna sashimi · wasabi dressing

colorful daikon radish

WAGYU BEEF TARTAR TOSTADA

wagyu beef tartar · truffle · fermented red onions

TOSTADAS ^{JAPANISCHE PIZZA}

LACHSTATAR TOSTADA 24

Lachstatar · Avocado · Wasabi Dressing

THUNFISCH SASHIMI TOSTADA 27

Thunfisch Sashimi · Wasabi Dressing

bunter Daikon Rettich

WAGYU BEEF TARTAR TOSTADA 28

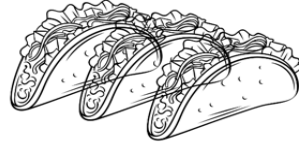
Wagyu Rindertatar · Trüffel · fermentierte rote Zwiebeln

TACOS

Puffed mini hard shell tacos filled with spicy tartare or chicken breast salad and vegetables

TACOS

Gepuffte Mini Tacos, gefüllt mit würzigen Tataren oder Hähnchenbrust Salat und Gemüse



NASU MISO

Juicy eggplant cubes, lightly tempered and fried until crispy, seasoned with miso dressing and cilantro

NASU MISO

Saftige Auberginenwürfeln, leicht tempuriert und knusprig ausgebacken, mit Miso-Dressing und Koriander gewürzt

INKA ROAD KILL CHICKEN

It is a traditional Peruvian dish prepared with marinated chicken cooked on hot stones or coals. It is renowned for its unique flavor and tender texture resulting from the special cooking method

INKA ROAD KILL CHICKEN

Ist ein traditionelles peruanisches Gericht, das mit mariniertem Hühnerfleisch zubereitet wird, das auf heißen Steinen oder Kohlen gegrillt wird. Es ist bekannt für seinen einzigartigen Geschmack und seine zarte Textur, die durch die spezielle Zubereitungsmethode entsteht.

TERIYAKI SAUCE MARINADE

is an ingredient of Japanese cuisine, a mixture of soy sauce, sake, honey and sesame oil that not only tenderizes fish or meat, but also gives it a special flavor.

TERIYAKI SAUCE MARINADE

- eine Zutat der japanischen Küche, eine Mischung aus Sojasaucen, Sake, Honig und Sesamöl und die Fisch oder Fleisch nicht nur zart macht, sondern auch einen besonderen Geschmack verleiht

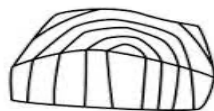


BLACK COD

Coalfish has long been a trend in Japanese cuisine. Raised in the deepest, coldest waters of Alaska, the fish's slow growth gives it leafy flesh with pronounced stripes and butteriness. The fish is marinated in miso for 48 hours to enhance and intensify the flavor.

BLACK COD

Kohlenfisch - schon lange ein Trend in der japanischen Küche. Die Fische wachsen in den tiefsten und kältesten Gewässern Alaskas auf und erhalten durch das langsame Wachstum ein blattähnliches Fleisch mit ausgeprägten Streifen und Buttrigkeit. Der Fisch wird 48 Stunden in Miso mariniert, was den Geschmack unterstützt und intensiviert.



NIKKEI STREET FOOD

HONEY-SESAM-CHICKEN

crunchy chicken · chifa marinade

MINI-WAGYU-BURGER

brioche · WACA-truffle sauce

NASU MISO ^{VEGAN}

crunchy eggplant · miso-dressing · coriander

NIKKEI STREET FOOD

HONIG-SESAM-HÄHNCHEN 14

Knusprige Hähnchenstücke · Chifa-Marinade

MINI-WAGYU-BURGER 15

Brioche · WACA-Trüffelsauce

NASU MISO ^{VEGAN} 16

Knusprige Aubergine · Miso-Dressing · Koriander

TACOS ^{2 PC}

WAGYU BEEF TARTAR TACOS

Fermented onions

TUNA TARTAR TACOS

tuna · avocado · Kimchi mayo

SALMON TARTAR TACOS

CHICKEN TACOS

chicken · avocado · Anticucho sauce

TACOS ^{2 ST}

WAGYU RIND TATAR TACOS 12

Fermentierte Zwiebeln

THUNFISCH TATAR TACOS 12

Thunfisch · Avocado · Kimchi Majo

LACHSTATAR TACOS 11

CHICKEN TACOS 10

Hähnchen · Avocado · Anticucho-Sauce

FISH & SEAFOOD

SALMON TERIYAKI

japanese coleslaw salad

BLACK COD

48 h miso-marinated
fermented sweet & sour vegetable

OCTOPUS NIKKEI

Antichuco marinated · grilled · parsnips aji amarillo

PFUND OF WILD CAUGHT PRAWNS

wild caught Black Tiger prawns · kimchi dip

FISCH & MEERESFRÜCHTE

LACHS TERIYAKI 34

japanischer „coleslaw“ Krautsalat

BLACK COD 49

Kohlenfisch 48 H Miso-mariniert
fermentiertes süß-saures Gemüse

OKTOPUS NIKKEI 32

Antichuco · vom Grill · Pastinake · Aji Amarillo

1/2 KG WILD FANG GARNELEN 59

Wild Fang Black Tigers Garnelen · Kimchi-Dip

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN}

quinoa · avocado · flambéed sweet potato · corn
maracuja · aji amarillo tiger´s milk

SUPERFOOD QUINOA BOWL ^{VEGAN} 19

Quinoa · Avocado · flambierte Süßkartoffel · Mais
Passionsfrucht · Aji Amarillo Leche de Tigre

US BEEF NEBRASKA

America's national pride: the USA is the steak nation of the world, and all others must measure up to its meat. In the endless steppes and prairies of the US state of Nebraska, herds of cattle live in a freedom unimaginable by European standards, providing the perfect meat for American steak culture. The meat comes from the hardy Angus and Hereford cattle of the Midwest.

Nebraska beef owes its distinctive marbling and strong, harmonious flavour to corn.

US-RINDERFLEISCH, NEBRASKA

Amerikas Nationalstolz: Die USA sind die Steak-Nation der Welt, an ihrem Fleisch müssen sich alle anderen messen. In den endlosen Steppen und Prärien des US-Bundesstaates Nebraska leben die Rinderherden in einer für europäische Verhältnisse unvorstellbaren Freiheit und liefern das perfekte Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch stammt von den kräftigen Angus- und Hereford-Rindern des Mittleren Westens. Dem Mais verdankt das Fleisch des Nebraska Beef seine ausgeprägte Marmorierung und seinen kräftigen, harmonischen Geschmack.

ORIGINAL JAPANESE WAGYU

The world's most precious meat comes from Japan: Original Wagyu cattle are characterised not only by the high degree of marbling in their meat. Compared to other breeds, such as Angus, they are particularly large and strong. A maximum of 34 cows can be kept on each farm to ensure appropriate husbandry. No artificial growth hormones or antibiotics are used in their rearing. Unlike other cattle, the fat in Wagyu meat is not spotted but evenly distributed in a very fine marbling in the muscle meat.

ORIGINAL JAPANISCHES WAGYU

Das wertvollste Fleisch der Welt kommt aus Japan: Original Wagyu-Rinder zeichnen sich nicht nur durch den hohen Marmorierungsgrad ihres Fleisches aus. Im Vergleich zu anderen Rinderrassen wie dem Angus-Rind sind sie besonders groß und kräftig. Um eine artgerechte Haltung zu gewährleisten, dürfen maximal 34 Kühe pro Betrieb gehalten werden. Bei der Aufzucht wird auf künstliche Wachstumshormone ebenso verzichtet wie auf Antibiotika. Im Gegensatz zu anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktförmig, sondern gleichmäßig in einer sehr feinen Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.

AMERICAN PORTERHOUSE STEAK

is a T-bone steak with a thick fillet and, as a classic from New York, impresses with its juiciness and tenderness. We recommend enjoying this special cut medium-rare.

AMERICAN PORTERHOUSE STEAK

ist ein T-Bone-Steak mit dickem Filetanteil und besticht als Klassiker aus New York durch seine Saftigkeit und Zartheit. Wir empfehlen, dieses besondere Stück medium-rare zu genießen.



½ KG KING PRAWNS

Wild-caught Black Tigers are spicy and aromatic when marinated and grilled - the perfect accompaniment to steaks as a surf & turf or as a main course to share.

½ KG RIESENGARNELEN

Wildfang Black Tigers werden würzig und aromatisch mariniert und gegrillt - die perfekte Ergänzung zu Steaks als Surf & Turf oder auch als Hauptgericht zum Teilen.



MEAT & POULTRY

BEEF TENDERLOIN · U.S. · NEBRASKA

Grilled · Black Angus · Prime Selection
ca. 250 g

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA

Grilled · Black Angus · Prime Selection
ca. 600 g

RIBEYE · U.S. · NEBRASKA

Grilled · Black Angus
ca. 300g

WAGYU STRIPLOIN · JAPAN

Grilled
ca. 150 g

STRIPLOIN · AUSTRALIAN

Grilled · Black Angus
green Asparagus · spinach · corn · sweet potatoes
ca. 150 g

36 H SLOW COOKED BONELESS SHORT RIB

U.S. NEBRASKA · sweet potato mash · WACA Glace

FLEISCH & GEFLÜGEL

RINDERFILET · U.S. · NEBRASKA

vom Grill · Black Angus · Prime Selection
ca. 250 g 69

CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA

vom Grill · Black Angus · Prime Selection
ca. 600 g 148

RIBEYE · U.S. · NEBRASKA

vom Grill · Black Angus
ca. 300 g 65

WAGYU STRIPLOIN · JAPAN

vom Grill
ca. 150 98

STRIPLOIN · AUSTRALIEN

vom Grill · Black Angus
grüner Spargel · Spinat · Mais · Süßkartoffeln
ca. 150 g 34

36-H LANGSAM GEGARTE KURZE RIPPE 39

U.S. NEBRASKA · Süßkartoffelpüree · WACA Glace

SHARING AB 2 PERSONEN

WACA`S GRILL EXPERIENCE P.p. 99€

Japanese Wagyu · Striploin · 150 g	Japanisches Wagyu · Striploin · 150 g
Australian Black Angus · Striploin · 150 g	Australien Black Angus · Striploin · 150 g
Ribeye U.S. Nebraska · 300 g	Ribeye U.S. Nebraska · 300 g

AMERICAN PORTERHOUSE U.S. · NEBRASKA

Grilled · Black Angus · Prime Selection ca. 1200 g	vom Grill · Black Angus · Prime Selection ca. 1200 g 195
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

1/2 ROADKILL INKA CHICKEN 44

miso marinated boneless spatchcocked chicken · herbs	miso mariniertes entbeintes Platthuhn · Kräuter
------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

SIDES

GOMAAE SPINACH

Sautiert, Goma-Dressing

GREEN ASPARAGUS

Sweet soya sauce

JAPANESE COLESLAW SALAD

avocado wasabi dressing

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

SPINAT GOMAAE 9

Sautiert, Goma-Dressing

GRÜNER SPARGEL 12

Süße Sojasauce

JAPANISCHER COLESLAW SALAT 8

Avocado-Wasabi-Dressing

TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES 12

SÜSSKARTOFFELN POMMES 8

SAUCES

WASABI BEARNAISE

CHIMICHURRI

HONEY TERIYAKI

VEALJUS

TRUFFLE PONZU

SAUCEN

WASABI-BEARNAISE 6

CHIMICHURRI 6

HONIG TERIYAKI 6

KALBSJUS 6

TRÜFFEL PONZU 6

DESSERTS

WACA'S SIGNATURE PAVLOVA ^{FOR 2-3} 22

mascarpone · strawberry ice creme · strawberries · melisse Mascarpone · Erdbeere Eiscreme · Erdbeeren · Melissa

MATCHA CHEESECAKE 14

raspberry sorbet Himbeere Sorbet

CHOCOLATE BROWNIE 14

Miso earth · yogurt ice creme · yuzu gel · canca corn Miso Erde · Joghurt Eiscreme · Yuzu Gel · Canca Corn

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE 15

caramelized with hot iron mit heißem Eisen karamellisiert

TRES LECHES 14

sponge cake soaked in three kinds of milk Biskuitkuchen mit der Sauce aus drei Milchsorten
marinated mixed berries marinierte rote Beeren

MOCHI SELECTION PLATE 22

SORBET OF THE DAY 4

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI 13

vodka · kahlua · espresso

MIYAGI UME-SHU SAKE 12

10 cl Japanese Plum Sake · Urakasumi

WHITE RUSSIAN 12

vodka · kahlua · cream

NINKI YUZU SAKE 12

10 cl "Japanese Limoncello" · Fukuju

GRAPPA BIANCO 10

4cl Monteverro

GRAPPA RISERVA 14

4cl Monteverro