

**SPARKLING WINE 0,1 L**  
**CREMANT BLANC DE BLANC 11**  
Bouvet Ladubay · Loire

**MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 18**  
Champagne

**RUINART BLANC DES BLANCS 25**  
Champagne

**SIGNATURE COCKTAILS**  
**SAKE SPRITZ 14**

Yuzu Sake · Lemon · Sugar · Cremant

**PEACH SPRITZ 14**  
Roku Gin · Peach · Lme · Cremant

**PISCO SOUR 15**  
Pisco · Egg White · Lime · Sugar

**GARDEN SPRITZ 12**  
Chadon Garden · Rosemary

**ROSÉ,1 L**  
**CUVÉE ROSÉ 9**  
Chateau D'Esclans · Sacha Lichine

**WEISSWEIN 0,1 L**  
**RIESLING**

Anders Sein · Württemberg

**CHARDONNAY 10**  
Backhouse · Napa Valley

**GRAUBURGUNDER 10**  
Backhouse · Napa Valley

**ROTWEIN 0,1 L**

**ROSSO CA`DEL MERLO 24**  
Quintarelli · Veneto

**TERRA DI MONTEVERRO 17,5**  
MONTEVERRO · Toskana

**CABERNET SAUVIGNON 12**  
Insoglio · Tenuta di Biserno · Toskana

**VIRGINS**

**BASIL LEMONADE 9**  
Basil · Lemon · Sugar · Tonic

**MARACUJA LEMONADE 10**  
Maracuja · Lemon · Orange

## NIKKEI EXPERIENCE MENU FOR 2 PERSON

**STARTERS - SHARING**  
**CRISPY NIGIRI SELECTION**

tuna sashimi · A5 wagyu sashimi, Japan

**CEVICHE SALMON**

Sweet potato leche · maracuja · crispy salmon skin

**WAGYU BEEF TARTARE**

Onsen egg yolk · roasted bread

**NASU MISO <sup>VEGAN</sup>**

crunchy eggplant · miso-dressing

**MAIN COURSE CHOICE OF**  
**SEA BASS A LA BRASSA**

mushroom umeboshi dashi · ceviche herbs

**WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK <sup>OTTOGOURMET</sup>**  
Australia Wagyu Rib Eye A5

**SIDES SHARING:**

JAPANESE COLESLAW  
TRUFFLE & PARMESAN FRIES

**DESSERT - SHARING**

**PASSION FRUIT CRÈME BRULEE**  
caramelized with hot iron

**VORSPEISEN - SHARING**  
**CRISPY NIGIRI SELECTION**

tuna tatar · A5 Wagyu Sashimi, Japan

**CEVICHE LACHS**

Süßkartoffel Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

**WAGYU RIND TATAR**

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

**NASU MISO <sup>VEGAN</sup>**

knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

**HAUPTGANG ZUR WAHL**  
**WOLFSBARSCH A LA BRASSA**

Pilz-Umeboshi-Dashi · Ceviche Kräuter

OR

**WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK <sup>OTTOGOURMET</sup>**  
Australisches Wagyu Rib Eye A5

**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

### 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



### 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.

### 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.



### 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.

## 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

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

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.



### 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

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

Sweet potato leche · maracuja · crispy salmon skin

### CEVICHE SEA BASS

leche de tigre · tomato · coriander

## 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

## WACA SINGNATURE CRISPY NIGIRI 3 PC

### WAGYU BEEF NIGIRI

Wagyu Beef A5 Sashimi · Japan

### SALMON TARTARE NIGIRI

### TUNA SASHIMI NIGIRI

## 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

## NEUE GERICHTE

### CEVICHE LACHS 24

Süßkartoffel Leche · Passionsfrucht · gepuffte Lachshaut

### CEVICHE WOLFSBARSCH 24

Leche de Tigre · Tomate · Koriander

## 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´S SIGNATURE CRISPY NIGIRI 3 ST

### WAGYU RIND NIGIRI 29

Wagyu Rind A5 Sashimi · Japan

### LACHSTATAR NIGIRI 19

### TUNA SASHIMI NIGIRI 21

## 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

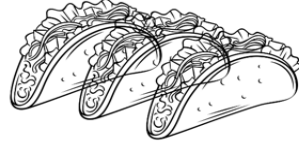
Wagyu Rindertatar · Trüffel · fermentierte rote Zwiebeln

### 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 Auberginenwürfel, 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 Sojasauce, Sake, Honig und Sesamöl und die Fisch oder Fleisch nicht nur zart macht, sondern auch einen besonderen Geschmack verleiht



## NIKKEI STREET FOOD

### HONEY-SESAM-CHICKEN

crunchy chicken · chifa marinade

### MINI-WAGYU-BURGER

brioche · WACA-truffle sauce

### NASU MISO <sup>VEGAN</sup>

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 <sup>VEGAN</sup> 16

Knusprige Aubergine · Miso-Dressing · Koriander

## TACOS <sup>2 PC</sup>

### WAGYU BEEF TARTAR TACOS

Fermented onions

### TUNA TARTAR TACOS

tuna · avocado · Kimchi mayo

### CHICKEN TACOS

chicken · avocado · Anticucho sauce

## TACOS <sup>2 ST</sup>

### WAGYU RIND TATAR TACOS 12

Fermentierte Zwiebeln

### THUNFISCH TATAR TACOS 12

Thunfisch · Avocado · Kimchi Majo

### CHICKEN TACOS 10

Hähnchen · Avocado · Anticucho-Sauce

## FISH & SEAFOOD

### SALMON TERIYAKI

japanese coleslaw salad

### SEA BASS A LA BRASSA

mushroom umeboshi dashi · ceviche herbs

### PFUND OF WILD CAUGHT PRAWNS

wild caught Black Tiger prawns · kimchi dip

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

### LACHS TERIYAKI 34

japanischer „coleslaw“ Krautsalat

### WOLFSBARSCH A LA BRASSA 34

Pilz-Umeboshi-Dashi · Ceviche Kräuter

### 1/2 KG WILDFANG GARNELEN 59

Wild Fang Black Tigers Garnelen · Kimchi-Dip

### SUPERFOOD QUINOA BOWL <sup>VEGAN</sup>

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

### SUPERFOOD QUINOA BOWL <sup>VEGAN</sup> 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

### WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK OTTO GOURMET

Australia Wagyu Rib Eye A5

\*In collaboration with Otto Gourmet, you can also purchase the WACA Wagyu Rib Eye Steak in the online shop.  
ca. 300g

### WAGYU STRIPLOIN · JAPAN

Grilled  
ca. 150 g

### STRIPLOIN · AUSTRALIAN

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

## 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

### WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK OTTO GOURMET

Australisches Wagyu Rib Eye A5

\*In Zusammenarbeit mit Otto Gourmet können Sie das WACA Wagyu Rib Eye Steak auch im Onlineshop käuflich erwerben.  
ca. 300 g 67

### WAGYU STRIPLOIN · JAPAN

vom Grill  
ca. 150 98

### STRIPLOIN · AUSTRALIEN

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

## 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
Australian Wagyu · Ribeye · 300 g	Australien Wagyu Ribeye · 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

wasabi dressing

### TRUFFLE & PARMESAN FRIES

### SWEET POTATO FRIES

## BEILAGEN

### SPINAT GOMAAE 9

Sautiert, Goma-Dressing

### GRÜNER SPARGEL 12

Süße Sojasauce

### JAPANISCHER COLESLAW SALAT 8

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** <sup>FOR 2-3</sup> **22**  
mascarpone · strawberry ice creme · strawberries      Mascarpone · Erdbeere Eiscreme · Erdbeeren

**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

**TATSURIKI SAKURA SAKE** **18**  
10 cl Japanese Cherry Blossom Sake · Junmai

**NINKI YUZU SAKE** **12**  
10 cl "Japanese Limoncello" · Fukuju

**GRAPPA BIANCO** **10**  
4cl Monteverro

**GRAPPA RISERVA** **9**  
4cl Nardini