

SPARKLING WINE 0,1 L
CREMANT BLANC DE BLANC 11
 Bouvet Ladubay · Loire
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 18
 Champagne

SIGNATURE COCKTAILS

SAKE SPRITZ 14
 Yuzu Sake · Lemon · Sugar · Cremant
PISCO SOUR 15
 Pisco · Egg White · Lime · Sugar
GARDEN SPRITZ 12
 Chadon Garden · Rosemary
WINTER HARMONY 15

Vodka Vanilla · Bourbon · Apple · Angostura · Honey · Cinnamon

WEISSWEIN 0,1 L
CUVÉE 15
 QUINTARELLI · Bianco Secco · Veneto
CONDRIEU 25
 GEORGES VERNAY · Viognier Rhône
WEIßBURGUNDER 10,5
 CANTINA TERLAN · Terlan

ROTWEIN 0,1 L
ROSSO CA' DEL MERLO 24

QUINTARELLI · Veneto
CUVEE TEMPRANILLO 12
 BARON DE LEY · Vina Imas Grand Reserva
CUVÉE 9,5
 CHATEAU CARIGNAN · Cotes de Bordeaux

VIRGINS

BASIL LEMONADE 9
 Basil · Lemon · Sugar · Tonic
MARACUJA LEMONADE. 10
 Maracuja · Lemon · Orange
KIWI COCONUT PANNA 12
 Lime · Kiwi · Coconut · Cream

NIKKEI EXPERIENCE MENU
FOR 2 PERSON

STARTERS - SHARING

CRISPY NIGIRI SELECTION
 otoro tuna sashimi · A5 wagyu · beef sashimi, Japan
CEVICHE SALMON
 Pumpkin leche de Tigre · avocado · corn · truffel
WAGYU BEEF TARTARE
 Onsen egg yolk · roasted bread
NASU MISO ^{VEGAN}
 crunchy eggplant · miso-dressing

VORSPEISEN - SHARING

CRISPY NIGIRI SELECTION
 Otoro Tuna Sashimi · A5 Wagyu Rind Sashimi, Japan
CEVICHE LACHS
 Kürbis Leche de Tigre · Avocado · Mais · Trüffel
WAGYU RIND TATAR
 Onsen Eigelb · Brot vom Grill
NASU MISO ^{VEGAN}
 knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

MAIN COURSE CHOICE OF

BLACK COD

72 h marinated
 cauliflower · edamame · pickles · yuzu miso butter

OR

WACA`S WAGYU RIB EYE STEAK ^{OTTO GOURMET}

Australia Wagyu Rib Eye A5

HAUPTGANG ZUR WAHL

72 H mariniert
 Blumenkohl · Edamame · Gurke · Yuzu Miso Butter

Australisches Wagyu Rib Eye A5

SIDES SHARING:

JAPANESE COLESLAW
 TRUFFLE & PARMESAN FRIES

BEILAGEN - SHARING:

JAPANISCHER COLESLAW
 TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES

DESSERT - SHARING

DESSERT - SHARING

DOLCE LECHE MILLE-FEUILLE

Choco & dulce leche ice creme · nuts · caramel

Schoko- & Dolce Leche Eiscreme · Nüsse · Karamell

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. Rohes 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

Pumpkin leche de Tigre · avocado · corn · truffle

CAULIFLOWER & PUMPKIN CEVICHE ^{VEGAN}

truffle ponzu dressing

NIKKEI COLD

“GARDEN OF EDEN“ CEVICHE ^{VEGAN}

papaya · avocado · sweet potato · corn
maracuja Leche de Tigre

OTORO TIRADITO

o-toro tuna sashimi · wasabi ponzu dressing
wasabi sesame

CEVICHE „MIXTO“

fish & seafood · coriander · cancha corn
elderflower leche de tigre

TUNA TATAR

WAGYU BEEF TARTARE

onsen egg yolk · grilled bread

SPINACH SALAD ^{VEGETARIAN}

Spinach baby leaf · sweet potatoes chips
truffle ponzu dressing · parmesan cheese

MISO BLACK COD LETTUCE WRAPS

72 H marinated
served in lettuce · avocado · coriander

NEUE GERICHTE

CEVICHE LACHS 26

Kürbis Leche de Tigre · Avocado · Mais · Trüffel

BLUMENKOHL & KÜRBIS CEVICHE ^{VEGAN} 16

Trüffel Ponzu Dressing

NIKKEI KALT

“GARDEN OF EDEN“ CEVICHE ^{VEGAN} 18

Papaya · Avocado · Süßkartoffel · Mais
Maracuja Leche de Tigre

OTORO TIRADITO 34

O-toro Tunfisch Sashimi · Wasabi Ponzu
Wasabi-Sesam

CEVICHE „MIXTO“ 26

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

THUNFISCH TARTAR 24

WAGYU RIND TATAR 29

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

SPINAT SALAT ^{VEGETARISCH} 19

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

MISO BLACK COD SALAT TACOS 22

72 H mariniert
In Salatblättern · Avocado · Koriander

WACA SIGNATURE CRISPY NIGIRI ^{3 PC} crispy pan fried nigiris

WAGYU BEEF NIGIRI

Wagyu beef A5 sashimi · Japan

SALMON TARTARE NIGIRI

OTORO TUNA NIGIRI

Otoro - tuna belly Sashimi

WACA ´S SIGNATURE CRISPY NIGIRI ^{3 ST} knusprig gebratene Nigiris

WAGYU RIND NIGIRI 29

Wagyu Rind A5 Sashimi · Japan

LACHSTATAR NIGIRI 19

OTORO TUNA NIGIRI 21

Otoro - Thunfisch Bauch Sashimi

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



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

NIKKEI STREET FOOD

KUSHIYAKI 2 PC
Beef tenderloin skewers Antichucho marinated
Chimichurri sauce · Kimchi dip

HONEY-SESAM-CHICKEN
crunchy chicken · chifa marinade

MINI-WAGYU-BURGER
brioche · WACA-truffle sauce

NASU MISO VEGAN
crunchy eggplant · miso-dressing · coriander

CHICKEN TACOS 2 PC
chicken · avocado · Antichucho sauce

KUSHIYAKI 2 ST 18
Rinderfiletspieße Antichucho mariniert
Chimichurri · Kimchi Dip

HONIG-SESAM-HÄHNCHEN 14
Knusprige Hähnchenstücke · Chifa-Marinade

MINI-WAGYU-BURGER 15
Brioche · WACA-Trüffelsauce

NASU MISO VEGAN 16
Knusprige Aubergine · Miso-Dressing · Koriander

CHICKEN TACOS 2 ST 12
Hähnchen · Avocado · Antichucho-Sauce

FISH & SEAFOOD

SALMON TERIYAKI
japanese coleslaw salad

BLACK COD
72 h marinated
cauliflower · edamame · pickles · yuzu miso butter

PFUND OF WILD CAUGHT PRAWNS
wild caught Black Tiger prawns · kimchi dip

LACHS TERIYAKI 34
japanischer „coleslaw“ Krautsalat

BLACK COD 44
72 H mariniert
Blumenkohl · Edamame · Gurke · Yuzu Miso Butter

1/2 KG WILDFANG 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

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 TENDERLOIN · JAPAN

Grilled
ca. 150 g

STRIPLOIN · AUSTRALIAN

Grilled · Black Angus
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. Das WACA Wagyu Rib Eye Steak gibt es auch online*
ca. 300 g 67

WAGYU FILET · JAPAN

vom Grill
ca. 150 99

STRIPLOIN · AUSTRALIEN

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

SHARING ^{AB 2 PERSONEN}

WACA`S GRILL EXPERIENCE P.p. 99€

Japanese Wagyu · Tenderloin · 150 g
Australian Black Angus · Striploin · 150 g
Australian Wagyu · Ribeye · 300 g

Japanisches Wagyu · Filet · 150 g
Australien Black Angus · Striploin · 150 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

GOMAAESPINACH

Sautiert · Goma-Dressing

SHISHITO PEPPERS

fried piquillos · miso sauce

JAPANESE COLESLAW SALAD

avocado wasabi dressing

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

SPINAT GOMAAE 9

Sautiert · Goma-Dressing

"SHISHITO" PIMENTOS 12

Sojasalz · Miso Sauce

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 PINA COLADA PAVLOVA ^{FOR 2-3} 22

Coconutmilk whipped cream & ice creme · ananas · passion fruit Kokossahne & Eiscreme · Ananas · Maracuja

DULCE DE LECHE MILLE-FEUILLE ^{FOR 2-3} 24

Choco & salted caramel ice creme · nuts · dulce de leche Schoko- & Salzkaramel Eiscreme · Nüsse · Dulce de Leche

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



PLEASE ASK FOR ALLERGENS AND
ADDITIVES FOR OUR SEPARATE MENU.

FÜR ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE FRAGEN
SIE NACH UNSERER SEPERATEN KARTE.

ALLE PREISANGABEN IN €, INKL. DER GESETZLICHEN MWST.
ALL PRICES IN € INCL. TAXES