

**SPARKLING WINE 0,1 L**  
**CREMANT ROSÉ 14,5**

Bouvet Ladubay · Loire

**MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT 18**

Champagne

**SIGNATURE COCKTAILS**

**SAKE SPRITZ 15**

Yuzu Sake · Lemon · Sugar · Cremant

**PISCO SOUR 16**

Pisco · Egg White · Lime · Sugar

**GARDEN SPRITZ 14**

Chadon Garden · Rosemary

**WINTER HARMONY 18**

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

**WEISSWEIN 0,1 L**

**CUVÉE 15**

QUINTARELLI · Bianco Secco · Veneto

**CONDRIEU 25**

GEORGES VERNAY · Viognier Rhône

**CHARDONNAY 10**

TERRAZAS DE LOS ANDES · Mendoza

**ROTWEIN 0,1 L**

**ROSSO CA' DEL MERLO 24**

QUINTARELLI · Veneto

**TEMPRANILLO 12**

BARON DE LEY Vina Imas · Rioja

**CABERNET SAUVIGNON CUVÉE 22**

OPERA OMNIA La Madonnina DOC Siperiore · Bolgheri

**VIRGINS**

**BASIL LEMONADE 10**

Basil · Lemon · Sugar · Tonic

**MARACUJA LEMONADE 12**

Maracuja · Lemon · Orange

**KIWI COCONUT PANNA 14**

Lime · Kiwi · Coconut · Cream

**NIKKEI EXPERIENCE MENU**

**FOR 2 PERSON**

**STARTERS - SHARING**

**CRISPY NIGIRI SELECTION**

ototo tuna sashimi · A5 wagyu beef sashimi, Japan

**CEVICHE SALMON**

Sweet potato leche de Tigre · ikura · avocado · corn

**WAGYU BEEF TARTARE**

Onsen egg yolk · roasted bread

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

crunchy eggplant · miso-dressing

**VORSPEISEN - SHARING**

**CRISPY NIGIRI SELECTION**

Ototo Tuna Sashimi · A5 Wagyu Rind Sashimi, Japan

**CEVICHE LACHS**

Süßkartoffel Leche de Tigre · Ikura · Avocado · Mais

**WAGYU RIND TATAR**

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

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

knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

**MAIN COURSE CHOICE OF**

**BLACK COD**

72 h marinated  
cauliflower · miso butter

OR

**WACA'S RIB EYE STEAK <sup>OTTO GOURMET</sup>**

US · Nebraska

72 H mariniert

Blumenkohl · Miso Butter

US · Nebraska

**SIDES SHARING:**

JAPANESE COLESLAW  
TRUFFLE & PARMESAN FRIES

**BEILAGEN - SHARING:**

JAPANISCHER COLESLAW  
TRÜFFEL & PARMESAN POMMES FRITES

**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

### SALMON-CEVICHE

Sweet potato leche de Tigre · ikura · avocado · corn

**MISO ROASTED CAULIFLOWER** <sup>VEGAN</sup>

## NIKKEI COLD

### "GARDEN OF EDEN" CEVICHE <sup>VEGAN</sup>

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

Pani Puri

### WAGYU BEEF TARTARE

onsen egg yolk · grilled bread

### SPINACH SALAD <sup>VEGETARIAN</sup>

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

### LACHS-CEVICHE 26

Süßkartoffel Leche de Tigre · Ikura · Avocado · Mais

**MISO BLUMENKOHL** <sup>VEGAN</sup> 16

## NIKKEI KALT

### "GARDEN OF EDEN" CEVICHE <sup>VEGAN</sup> 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 26

Pani Puri

### WAGYU RIND TATAR 29

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

### SPINAT SALAT <sup>VEGETARISCH</sup> 19

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

### MISO BLACK COD SALAT TACOS 24

72 H mariniert  
In Salatblättern · Avocado · Koriander

## WACA SIGNATURE CRISPY NIGIRI <sup>3 PC</sup> 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 <sup>3 ST</sup> knusprig gebratene Nigiris

### WAGYU RIND NIGIRI 29

Wagyu Rind A5 Sashimi · Japan

### LACHSTATAR NIGIRI 19

### OTORO TUNA NIGIRI 21

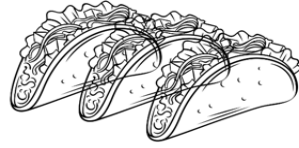
Otoro - Thunfisch Bauch Sashimi

### 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 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

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

- eine Zutat der japanischen Küche, eine Mischung aus Sojasauce, Sake, Honig und Sesamöl und die Fisch oder Fleisch nicht nur zart macht, sondern auch eine 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

**TOSTADAS** JAPANISCHE PIZZA

- LACHSTATAR TOSTADA 24**  
Lachstatar · Avocado · Wasabi Dressing
- THUNFISCH SASHIMI TOSTADA 28**  
Thunfisch Sashimi · Wasabi Dressing  
bunter Daikon Rettich
- WAGYU BEEF TATAR TOSTADA 28**  
Wagyu Rindertatar · Trüffel

**NIKKEI STREET FOOD**

- |   |  |
|---|--|
| <b>SOYA SALTED EDAMAME</b>  | <b>EDAMAME · SOJASALZ 9</b>  |
| <b>SPICY EDAMAME</b><br>Furikake  | <b>PIKANTE EDAMAME 9</b><br>Furikake   |
| <b>KUSHIYAKI 2 PC</b><br>Beef tenderloin skewers · Antichucho marinated<br>Chimichurri sauce · Kimchi dip | <b>KUSHIYAKI 2<sup>ST</sup> 24</b><br>Rinderfiletspieße · Antichucho mariniert<br>Chimichurri · Kimchi Dip |
| <b>HONEY-SESAM-CHICKEN</b><br>crunchy chicken · chifa marinade  | <b>HONIG-SESAM-HÄHNCHEN 14</b><br>Knusprige Hähnchenstücke · Chifa-Marinade                                |
| <b>MINI-WAGYU-BURGER</b><br>brioche · WACA-truffle sauce  | <b>MINI-WAGYU-BURGER 15</b><br>Brioche · WACA-Trüffelsauce   |
| <b>NASU MISO VEGAN</b><br>crunchy eggplant · miso-dressing · coriander                                    | <b>NASU MISO VEGAN 18</b><br>Knusprige Aubergine · Miso-Dressing · Koriander                               |
| <b>CHICKEN TACOS 2 PC</b><br>chicken · avocado · Antichucho sauce   | <b>CHICKEN TACOS 2<sup>ST</sup> 12</b><br>Hähnchen · Avocado · Antichucho-Sauce                            |

**SUPERFOOD QUINOA BOWL VEGAN**  
quinoa · avocado · sweet potato · corn  
maracuja · aji amarillo tiger´s milk

**SUPERFOOD QUINOA BOWL VEGAN 24**  
Quinoa · Avocado · Süßkartoffel · Mais  
Passionsfrucht · Aji Amarillo Leche de Tigre

**FISH & SEAFOOD**

- |  |  |
|--|--|
| <b>SALMON TERIYAKI</b><br>japanese coleslaw salad                                      | <b>LACHS TERIYAKI 35</b><br>japanischer „coleslaw“ Krautsalat                      |
| <b>BLACK COD</b><br>72 h marinated<br>cauliflower · miso butter                        | <b>BLACK COD 44</b><br>72 H mariniert<br>Blumenkohl · Miso Butter                  |
| <b>PFUND OF WILD CAUGHT KING PRAWNS</b><br>wild caught Black Tiger prawns · kimchi dip | <b>1/2 KG WILDFANG GARNELEN 59</b><br>Wild Fang Black Tigers Garnelen · Kimchi-Dip |

**TOBAN YAKI**

- |   |  |
|---|--|
| <b>NIKKEI BEEF TOBAN YAKI 39</b><br>grilled striploin · Black Angus · Australia<br>green vegetables · mushrooms · Szechuan Pepper Sauce | <b>NIKKEI SEAFOOD TOBAN YAKI 38</b><br>Garnelen · Jakobsmuschel · Lachs<br>grünes Gemüse · Pilze · Ponzu |
|---|--|

## 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**

**BEEF TENDERLOIN · U.S. · NEBRASKA**

Black Angus · prime selection  
ca. 250 g

**WACA`S RIB EYE STEAK OTTO GOURMET**

Black Angus · U.S. · Nebraska  
ca. 300g

**PETIT TENDER · US · NEBRASKA**

marinated in soya · kimchi dip · miso butter  
ca. 150 g

**WAGYU TENDERLOIN · JAPAN**

degree of marbling A5  
served with soy salt & pickled red onions  
ca. 150 g

**CHURRASCO STEAK · U.S. · NEBRASKA**

tenderloin · Black Angus · prime selection · chimichurri  
ca. 350 g

**FLEISCH**

**RINDERFILET · U.S. · NEBRASKA**

Black Angus · Prime Selection  
ca. 250 g 69

**WACA`S RIB EYE STEAK OTTO GOURMET**

Black Angus · U.S. · Nebraska  
ca. 300 g 68

**PETIT TENDER · US · NEBRASKA**

Soja-mariniert · Kimchi Dip · Miso Butter  
ca. 150 32

**WAGYU FILET · JAPAN**

Marmorierung A5  
serviert mit Soia-Salz & marinierten roten Zwiebeln  
ca. 150 99

**CHURRASCO STEAK · U.S. · NEBRASKA**

Filet · Black Angus · Prime Selection · Chimichurri  
ca. 350 g 99

**SHARING AB 2 PERSONEN**

**WACA`S GRILL EXPERIENCE FOR TWO p.P. 109**

Japanese A5 Wagyu · Tenderloin · 150 g  
Australian Black Angus · Striploin · 150 g  
Petit Churrasco · Tenderloin · US · Nebraska · Black Angus · 250

Japanisches A5 Wagyu · Filet · 150 g  
Australien Black Angus · Roastbeef · 150 g  
Petit Churrasco Steak · Filet · US · Nebraska · Black Angus · 250 g

**AMERICAN PORTERHOUSE · U.S. · NEBRASKA**

Black Angus · Prime Selection  
ca. 1200 g

Black Angus · Prime Selection  
ca. 1200 g 195

**CHATEAUBRIAND · U.S. · NEBRASKA**

grilled · Black Angus · Prime Selection  
ca. 600 g

Black Angus · Prime Selection  
ca. 600 g 159

**1/2 ROADKILL INKA CHICKEN 45**

miso marinated boneless spatchcocked chicken · herbs

miso mariniertes entbeintes Platthuhn · Kräuter

**SIDES**

**SPINACH**

sauteed · Seaweed butter

**WILD BROCCOLI**

honey teriyaki sauce

**MISO ROASTED CAULIFLOWER**

**JAPANESE COLESLAW SALAD**

avocado wasabi dressing

**SEASONED JAPANESE RICE**

Furikake

**TRUFFLE & PARMESAN FRIES**

**SWEET POTATO FRIES**

**BEILAGEN**

**SPINAT 11**

Sautiert · Algenbutter

**WILDER BROKKOLI 12**

Honig-Teriyaki

**MISO BLUMENKOHL 11**

**JAPANISCHER COLESLAW SALAT 10**

Avocado-Wasabi-Dressing

**GEWÜRZTER JAPANISCHER REIS 7**

Furikake

**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 <sup>FOR 2-3</sup> 22

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

### DULCE DE LECHE MILLE-FEUILLE <sup>FOR 2-3</sup> 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