

SPARKLING WINE 0,1 L

CREMANT BLANC 14

Bouvet Ladubay · Loire

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

WEISSWEIN 0,1 L

GRAUBUGUNDER 12

DREISSIGACKER · Rheinhessen

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

NIKKEI EXPERIENCE MENU

FOR 2 PERSON

STARTERS - SHARING

CRISPY NIGIRI SELECTION

ototo tuna sashimi · A5 wagyu beef sashimi, Japan

SCALLOP CEVICHE

spicy ponzu · papaya tartar

WAGYU BEEF TARTARE

Onsen egg yolk · roasted bread

NASU MISO ^{VEGAN}

crunchy eggplant · miso-dressing

VORSPEISEN - SHARING

CRISPY NIGIRI SELECTION

Ototo Tuna Sashimi · A5 Wagyu Rind Sashimi, Japan

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Spicy Ponzu · Papaya Tatar

WAGYU RIND TATAR

Onsen Eigelb · Brot vom Grill

NASU MISO ^{VEGAN}

knusprige Auberginen · Miso-Dressing · Koriander

MAIN COURSE CHOICE OF

BLACK COD

72 h miso marinated · daikon radish

HAUPTGANG ZUR WAHL

72 H Miso mariniert · Daikon Rettich

OR

WACA`S RIB EYE STEAK ^{OTTO GOURMET}

US · Nebraska

US · Nebraska

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

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

BAVARIAN ASPARAGUS "KATSU"

miso ponzu butter · katsuobushi

SCALLOP CEVICHE

spicy ponzu · papaya tartar

NEUE GERICHTE

BAYERISCHER SPARGEL „KATSU“ 26

Miso-Ponzu-Butter · Katsuobushi

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 26

Spicy Ponzu · Papaya Tatar

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

Pani Puri

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

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 26

Pani Puri

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 24

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

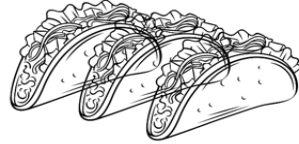
Otoro - Thunfisch Bauch Sashimi

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 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 and honey - 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 und Honig - 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

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

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

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

TOBAN YAKI

- | | |
|--|--|
| NIKKEI BEEF TOBAN YAKI 39
grilled striploin · Black Angus · US
green vegetables · mushrooms · Szechuan Pepper Sauce | Roastbeef vom Grill · Black Angus · US
grünes Gemüse · Pilze · Szechuan-Pfeffer-Sauce |
| NIKKEI SEAFOOD TOBAN YAKI 38
prawns · scallop · salmon
green vegetables · mushrooms · ponzu | Garnelen · Jakobsmuschel · Lachs
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
US · Nebraska · Black Angus · Striploin · 150 g
US · Nebraska · Black Angus · Petit Tender · 150 g

Japanisches A5 Wagyu · Filet · 150 g
Roastbeef · US · Nebraska · Black Angus · 150 g
Petit Tender · US · Nebraska · Black Angus · 150 g

AMERICAN PORTERHOUSE · U.S. · NEBRASKA

Black Angus · Prime Selection
ca. 1200 g

Black Angus · Prime Selection
ca. 1200 g 195

CHATEAUBRIAND · US · 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

GREEN ASPARAGUS

sweet soya sauce

BAVARIAN ASPARAGUS "KATSU"

JAPANESE COLESLAW SALAD

avocado wasabi dressing

SEASONED JAPANESE RICE

Furikake

TRUFFLE & PARMESAN FRIES

SWEET POTATO FRIES

BEILAGEN

SPINAT 11

Sautiert · Algenbutter

GRÜNER SPARGEL 12

Süße Sojasauce

BAYERISCHER SPARGEL „KATSU“ 13

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 PAVLOVA 19

rhubarb-strawberry-salad · strawberry sorbet Rhabarber-Erdbeer-Salat · Erdbeersorbet

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

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

LAVA CAKE FONDANT 14

dulce de leche soja caramel · pecans Dulce de Leche Soja Karamell · Pekannüsse
spicy aji red berry sorbet scharfes Aji Beerensorbet

MARACUJA CRÈME BRÛLÉE 15

TRES LECHE 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 15

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