

FEINKOST BÖHM  
IMOTO 妹

---



LIEBE GÄSTE

Willkommen im IMOTO, der kleinen Schwester des SUSHI-YA.  
Eilige können hier aus einer kleineren Sushi-Karte unsere Köstlichkeiten  
vor Ort genießen oder aus den frisch gefertigten Sushi-Boxen  
einen Snack für zu Hause oder das Büro mitnehmen.

Wir verwenden nur ausgesuchte Zutaten: frischen Fisch  
von der Süd- und Nordatlantikküste, dazu feinsten Nishiki-Reis.

Die Liebe zum Detail und die Erfahrung unseres thailändischen  
Sushimeisters Klangnoi Somchai, der vier Jahre in den besten Küchen  
Japans die Kunst der Sushi-Zubereitung erlernt hat, führen zu einem  
einzigartigen Erlebnis aller Sinne.

召し上がれ

---

FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---

**Allergene**

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- 2 KREBSTIERE UND KREBSTIER-ERZEUGNISSE  
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- 3 EIER UND EIERZEUGNISSE: Alle Eiersorten
- 4 FISCH UND FISCH - ERZEUGNISSE  
Alle Fischarten (z.B. Anchovis, Sild, Sprotten usw.), Kaviar
- 5 ERDNÜSSE UND ERDNUSS-ERZEUGNISSE:  
Alle Erdnusssorten
- 6 SOJA UND SOJA-ERZEUGNISSE: Alle Sorten Sojabohnen
- 7 SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHT-ERZEUGNISSE  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse
- 8 MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE: Kuhmilch
- 9 SELLERIE UND SELLERIE-ERZEUGNISSE:  
Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie
- 10 SENF UND SENF-ERZEUGNISSE
- 11 SESAMSAMEN UND SESAM-ERZEUGNISSE
- 12 LUPINE UND LUPINEN-ERZEUGNISSE
- 13 WEICHTIERE UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE  
Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- 14 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT  
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)  
dazu gehören: E 220 – E 228

**Zusatzstoffe**

- A FARBSTOFFE  
E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)
- B FARBSTOFFE  
E 102 - Tartazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot, E 129 - Allurarot AC
- C KONSERVIERUNGSSTOFFE  
E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105
- D BEI AUSSCHLIESSLICHER VERWENDUNG VON  
E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe
- E ANTIOXIDATIONSMITTEL  
E 310 – E 321
- F GESCHMACKSVERSTÄRKER  
E 620 – E 635
- G SCHWEFELDIOXID/SULFITE  
(kein Klassenname) E 220 – E 228
- H EISENSALZE  
(kein Klassenname) E 579, E 585
- I STOFFE ZUR OBERFLÄCHENBEHANDLUNG  
(Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914
- J SÜSSSTOFFE  
E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959  
  
andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)  
(kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967
- K PHOSPHATE  
(Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452

---

Fragen Sie unser Servicepersonal nach der detaillierten Allergen- und Zusatzstoff-Dokumentation zu den einzelnen Speisen und Getränken.

FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

VORSPEISEN  
前菜

01



**GOMA WAKAME**  
Seetangsalat  
mit Sesam-Sauce  
4.80

\* 1,6,11,A,B,F

02



**HOURENSO-GOMA-AE**  
Blattspinat  
mit Sesam-Sauce  
6.50

\* 1,6,11

03



**SHAKEKYURI**  
Lachs, Avocado,  
Eierstich in Gurke  
10.00

\* 1,3,4,6,8,11

04



**SUNOMONO MORIAWASE**  
Seafood Seetang und Gurken  
mit japanischem Essig angemacht  
10.50

\* 1,2,4,6,11,13

05



**SHIROMI NO CARPACCIO**  
Weißfisch mit Senf-Sauce  
13.00

\* 1,4,6,10,11

FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

VORSPEISEN

前菜

06



**MAGURO-TATAKI**  
Kurzgebratener Thunfisch  
(kalt serviert)  
mit Ingwer-Soja-Sauce  
13.50

\* 1,4,6,11,C,D,F,G,J  
(enthält Phenylalaninquelle)

07



**SMOKE SALMON CARPACCIO**  
Geräucherter Lachs  
mit Senf-Sauce  
13.50

\* 1,4,6,10,11

08



**SUMMER ROLL**  
Reispapier, Eisbergsalat, Gurken,  
Rettich, Seetangsalat, Avocado,  
Garnele, Lachs, Mayonnaise,  
Chili-Soße  
12.00

08



**MISOWAN**  
Sojamarsuppe mit Tofu,  
jungem Lauch und Seetang  
3.80

\* 6

NIGIRI-SUSHI  
握り寿司

Nigiri-Sushi sind sorgfältig von Hand geformte kleine Reisrollen, die mit frischem Fisch oder Omelette belegt werden. Manche Nigiri werden noch zusätzlich von einem Nori-Blatt locker zusammengehalten. Nigiri werden mit der Fischseite in die Sojasauce getaucht und auf einmal verzehrt.



FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück

15



**MAGURO**  
Thunfisch rot  
9.00  
\* 4

16



**EBI**  
Gekochte Garnele  
8.50  
\* 2

18



**SHAKE**  
Lachs  
8.00  
\* 4

20



**TOBIKO**  
Fliegenfisch-Kaviar  
8.50  
\* 4,6,B,F

21



**IKA**  
Tintenfisch  
6.00  
\* 13

23



**TAI**  
Dorade  
9.00  
\* 4

24



**SABA**  
Makrele  
7.50  
\* 4

25



**TAMAGO**  
Eierstich  
4.50  
\* 3,6,8

26



**SUZUKI**  
Loup de Mer  
9.00  
\* 4

27



**HOKKIGAI**  
Schmetterlings-Muschel  
7.50  
\* 13

29



**HOTATE**  
Jakobsmuschel  
8.50  
\* 4

30



**UNAGI**  
Fluss-Aal  
8.00  
\* 4

HOSO-MAKI-SUSHI  
細巻き

Hoso-Makis sind die bekanntesten Sushi. Sie sind dünne, von einem halben Nori-Blatt umschlossene Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden.

Die fertige Rolle wird in sechs gleich große Stücke geschnitten.

Die Hoso-Makis werden vorsichtig in Sojasauce mit Wasabi getunkt und auf einmal verzehrt.



FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

HOSO-MAKI-SUSHI · je 6 Stück

32



**TEKKA-MAKI**  
Thunfisch  
6,50

33



**SHAKE-MAKI**  
Lachs  
6.00  
\* 4

35



**AVOCADO-MAKI**  
Avocado  
5.50  
\* 4

36



**KAPPA-MAKI**  
Gurke und Sesam  
4.80  
\* 11

37



**TAKUWAN-MAKI**  
Eingelegter Rettich  
5.50  
\* 11,14,A,B,C,J  
(enthält Phenylalaninquelle)

38



**KANPYO-MAKI**  
Japanischer Kürbis  
5.50  
\* 1,6,A,F

40



**IKA TOBIKO AE-MAKI**  
Tintenfisch mit  
Fliegenfisch-Kaviar  
7.50  
\* 6,13,B,F

39



**UMEKYU-MAKI**  
Gesalzene Pflaumen  
mit Gurke  
5.50  
\* 11

41



**SHAKE-KAWA-MAKI**  
Gebratene Lachshaut,  
7.00  
\* 4,11



URA-MAKI-SUSHI

裏巻き

Die beliebten »Inside Out Rolls« oder Californian Rolls, bei denen der Reis außen und das Nori-Blatt innen ist. Sie sind oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen, farbigen Fischeiern verziert. Ura-Maki gehören nicht zu den traditionellen Maki und haben ihren Ursprung vermutlich unter japanischstämmigen Amerikanern an der Pazifikküste der USA.



FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

URA-MAKI-SUSHI · je 8 Stück

42



**AVOCADO ROLL**  
Avocado, Frischkäse  
und Sesam

6.00

\* 8,11

43



**GURKE ROLL**  
Gurke, Frischkäse  
und Sesam

6.00

\* 8,11

44



**SALADA ROLL**  
Gurke, Paprika, Tomate,  
Frischkäse und Sesam

6.00

\* 8,11

45



**SHAKE ROLL**  
Lachs, Avocado,  
Frischkäse und Sesam

8.00

\* 4,8,11

46



**CALIFORNIAN ROLL**  
Garnele, Avocado, Gurke  
mit Fliegenfisch-Kaviar  
und Mayonnaise

11.00

\* 2,3,6,8,10,A,B,F

47



**ALASKA ROLL**  
Lachs und Gurke  
mit Sesam

8.00

\* 4,11

48



**UNAKYU ROLL**  
Aal und Gurke  
mit Sesam

9.50

\* 4,11

50



**SPICY TUNA ROLL**  
Gehackter Thunfisch  
mit Chili-Sauce und  
Frühlingszwiebeln

10.50

\* 4,11,C

51



**HOTATE ROLL**  
Jakobsmuscheln, Frühlings-  
zwiebeln, Avocado, Kürbis,  
Fliegenfischkaviar

10.50

\* 6,13,B,F

TEMAKI-SUSHI  
手巻き

Die dekorativsten unter den Sushi. Bei den Temaki-Sushi wird das Nori-Blatt zu einer Tüte gerollt und mit Reis und einer ausgewählten Mischung von feinen Zutaten kunstvoll gefüllt.



FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---

TEMAKI-SUSHI · je 1 Stück

53



**CALIFORNIAN-TEMAKI**  
Garnelen, Avocado, Gurke  
mit Fliegenfisch-Kaviar  
**9.00**

\* 2,4,6,A,B,F

54



**NEGI-HAMICHI-TEMAKI**  
Gehackter Gelbschwanzfisch  
**9.50**

\* 4,11

SASHIMI  
刺身

Als Sashimi bezeichnet man in Japan die Zubereitung von rohem Fischfilet und Meeresfrüchten. Kunstvoll angerichtet in ausgewählten Kombinationen eine wahre Delikatesse für Feinschmecker.



FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---



55 **SHAKE-SASHIMI**  
9 Lachs  
20.00  
\* 4



56 **MAGURO-SASHIMI**  
9 Thunfisch  
22.00  
\* 4



57 **MAGURO- UND  
SHAKE-SASHIMI**  
4 Thunfisch und 5 Lachs  
22.00  
\* 4



58 **SASHIMI BISHAMON**  
9 kleine Sashimi-Moriawase  
22.00  
\* 4



59 **SASHIMI-MORIAWASE**  
15 Stücke von 5 – 6 verschie-  
denen rohen Fischen und  
Meeresfrüchten  
29.50  
\* 2,4,13

SUSHI MORIAWASE  
盛り合わせ

Dekorativ präsentiert sich die Sushi Moriawase, eine Komposition aus feinen Sushi und verschiedenen Fischvariationen – ein Erlebnis für alle Sinne.  
Für Sie zusammengestellt von unserem Sushimeister.



FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---

SUSHI MORIAWASE

Für eine Person	60 <b>NARITA</b> 6 Californian Rolls 3 Lachs-Maki 3 Gurken-Maki 3 Nigiri-Sushi	21.50
	61 <b>BÖHM</b> 10 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	31.80
Für zwei Personen	64 <b>DAIKOKU</b> 9 kleine Sashimi-Bishamon 10 Nigiri-Sushi 6 Californian Rolls	47.50
	65 <b>NANIWA</b> 6 Californian Rolls 14 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	47.50

Bitte entnehmen Sie die Inhaltsstoffe den Einzelprodukten



MITTAGSMENÜS  
ランチメニュー

<b>MENÜ 1</b>	14.50
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
1 Lachs-Nigiri	
1 Ebi-Nigiri	
<b>MENÜ 2</b>	17.00
Suppe	
6 Californian Rolls	
3 Nigiri-Sushi	
<b>MENÜ 3</b>	23.00
Suppe	
6 Thunfisch-Maki	
6 Lachs-Maki	
7 Nigiri-Sushi	
<b>MENÜ 4</b>	15.00
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
6 Thunfisch-Maki	

Unsere Mittagsmenüs erhalten Sie  
Montag bis Freitag von 12 – 14.30 Uhr.

Bitte entnehmen Sie die Inhaltsstoffe den Einzelprodukten

FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---

MENÜS ZUM MITNEHMEN

**MENÜ 1** 18.00  
4 Alaska Roll  
4 Spicy Tuna Roll  
2 Nigiri-Maguro  
2 Nigiri-Shake

**MENÜ 2** 18.00  
4 California Roll  
4 Shake Roll  
2 Nigiri-Maguro  
2 Nigiri-Shake

**MENÜ 3** 12.50  
4 California Roll  
4 Shake Roll  
4 Avocado Roll  
4 Spicy Tuna Roll

**MENÜ 4** 16.50  
4 Avocado Roll  
4 Spicy Tuna Roll  
1 Nigiri-Maguro  
1 Nigiri Shake  
1 Nigiri-Ika  
1 Nigiri-Ebi

**MENÜ 5** 8.50  
3 Tekka-Maki  
3 Shake-Maki  
3 Avocado-Maki  
3 Kappa-Maki

**MENÜ 6** 10.50  
4 Avocado Roll  
4 Gurke Roll  
8 Salada Roll

**MENÜ 7** 9.00  
6 Kappa-Maki  
6 Avocado-Maki  
6 Kanpyo-Maki

**MENÜ 8** 11.50  
3 Tekka-Maki  
3 Shake-Maki  
4 California Roll  
4 Alaska Roll

**MENÜ 9** 19.00  
8 California Roll  
1 Nigiri-Maguro  
1 Nigiri-Shake  
1 Nigiri-Ebi  
1 Nigiri-Unagi

**MENÜ 10** 10.00  
4 California Roll  
3 Tekka-Maki  
3 Shake-Maki  
3 Avocado-Maki

FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---

GETRÄNKE

CALPICO * 8 Japanisches Milchgetränk, kalt/warm	0.3 l	3.20
MINERALWASSER		
San Pellegrino	0.25 l	2.60
San Pellegrino	0.5 l	4.00
Acqua Panna, stilles Mineralwasser	0.25 l	2.60
Acqua Panna, stilles Mineralwasser	0.5 l	4.00
COCA-COLA classic/light * coffeinhaltig, mit Farbstoff / enthält Phenylalaninquelle	0.2 l	3.00
APFELSAFTSCHORLE	0.2 l	3.00
GRÜNER TEE		2.00
INGWER TEE		2.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

KIRIN BIER * 1	0.33 l	3.90
SAPPORO BIER * 1	0.33 l	3.90
ASAHI BIER * 1	0.33 l	3.90
DINKELACKER CD PILS * 1	0.33 l	2.90
SAKE kalt/warm * 14	0.18 l	4.40
SHOCHU Japanischer Reisschnaps	2 cl	5.90
UMESHU * geschwefelt Japanischer Pflaumenwein	5 cl	3.00

FEINKOST BÖHM  
IMŌTO 妹

---

WEINE

<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0.2 l	4.00		
aus Feinkost Böhm Riesling * und Ensinger Mineralwasser				
<b>WEISSWEIN</b>				
<b>FEINKOST BÖHM</b>	0.2 l	5.80	0.75 l	22.00
Riesling trocken * Weingut Wöhrwag				
<b>CHABLIS</b>	0.2 l	6.50	0.75 l	25.00
Chablis * Alain Geoffroy				
<b>SANCERRE</b>	0.2 l	8.50	0.75 l	29.00
„La Moussière“ * Alphonse Mellot				
<b>ROSÉWEIN</b>				
<b>FEINKOST BÖHM</b>	0.2 l	5.80	0.75 l	22.00
Rosé trocken * Weingut Aldinger				
<b>ROTWEIN</b>				
<b>DOC DOURO/PORTUGAL</b>			0.375 l	14,50
Fabelhaft * – demi bouteille Niepoort				
<b>SCHAUMWEIN</b>				
<b>PROSECCO * SPUMANTE „DEI CASEI“ EXTRA DRY</b>	0.1 l	6.00	0.75 l	30.00
Adriano Adami				
<b>CHAMPAGNER</b>				
<b>FEINKOST BÖHM</b>				
Taittinger Brut Réserve *	0.1 l	12.00	0.75 l	75.00
<b>CHAMPAGNER ROSÉ</b>				
TAITTINGER Brut Prestige Rosé *	0.1 l	13.00	0.75 l	85.00