

LIEBE GÄSTE

Sashimi, Nigiri, Maki ...
Tauchen Sie ein in die Welt der japanischen Küche.
Feinste Sushi-Kreationen und japanische Köstlichkeiten
nach traditioneller Zubereitung.

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

Die Liebe zum Detail und die Erfahrung unseres Sushi-Ya-Teams führen zu einem einzigartigen Erlebnis aller Sinne.

召し上がれ

VORSPEISEN 前菜



GOMA WAKAME

Seetangsalat mit Sesam-Sauce und Sesam 5.50 * 1,6,11,A,B,F



HOURENSO-GOMA-AE

Blattspinat mit Sesam-Sauce und Sesam 7.50 * 1,6,11



SHAKEKYURI

Lachs, Avocado, Eierstich in Gurke und Sesam 13.50 * 1,3,4,6,8,11



SUNOMONO MORIAWASE

Seafood Seetang, Gurken mit japanischem Essig und Sesam angemacht 13.00

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



SHIROMI NO CARPACCIO

Weißfisch mit Senf-Sauce, Sesam und jungem Lauch 16.00

* 1,4,6,10,11

VORSPEISEN 前菜



MAGURO-TATAKI

Kurzgebratener Thunfisch (kalt serviert) mit Ingwer-Soja-Sauce, Sesam und jungem Lauch 16.50

> * 1,4,6,11,C,D,F,G,J (enthält Phenylanalinquelle)



SMOKE SALMON CARPACCIO

Geräucherter Lachs mit Senf-Sauce, Sesam und jungem Lauch 16.50

* 1,4,6,10,11



MISOWAN

Sojamarksuppe mit Tofu, jungem Lauch und Seetang 4.20

* 6



SUMMER ROLL

Reispapier, Eisbergsalat, Gurken, Rettich, Seetangsalat, Avocado, Garnele, Lachs, Mayonnaise mit Fliegenfischkavier, Sesam und Chili-Soße

15.00

* 1,3,4,6,8,10,11,B,C,F



ABURI MORIWASE

Thunfisch / Lachs / Weißfisch flambiert, Frühlingszwiebel, Fliegenfischkaviar, Mayonnaise, Chili-Soße und Sesam (lauwarm serviert)

34.00

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

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.



NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück



NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück



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

SUSHI-YA 寿司屋

HOSO-MAKI-SUSHI · je 6 Stück

32



TEKKA-MAKI Thunfisch 8.50

36



KAPPA-MAKI Gurke und Sesam 6.00 * 11

33



SHAKE-MAKI Lachs 8.50

37



TAKUWAN-MAKI Eingelegter Rettich 6.50 * 11,14,A,B,C,J (enthält Phenylanalinguelle)

40



IKA TOBIKO AE-MAKI Tintenfisch mit Fliegenfischkaviar 9.00 * 6,13,8,F

34



NEGITORO-MAKI Gehackter Thunfischbauch mit Sesam und Frühlingszwiebeln 13.00 * 4,11



KANPYO-MAKI Japanischer Kürbis 6.50 * 1,6,A,F

41



SHAKE-KAWA-MAKI Gebratene Lachshaut mit Gurke, Sesam und jungem Lauch 8.50 * 4,11

35



AVOCADO-MAKI Avocado 6.50

39



UMEKYU-MAKI Gesalzene Pflaumen mit Sesam und Gurke 6.50 * 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.



URA-MAKI-SUSHI · je 8 Stück

42



AVOCADO ROLL Avocado, Frischkäse

und Sesam 8.00

* 8,11

46



CALIFORNIAN ROLL

Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfisch-Kaviar und Mayonnaise 13.50

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



GURKE ROLL

Gurke, Frischkäse und Sesam 8.00

* 8,11

47



ALASKA ROLL

Lachs und Gurke mit Sesam

11.00

50



SPICY TUNA ROLL

Gehackter Thunfisch mit Chili-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln

13.50

* 4,11,C



SALADA ROLL

Gurke, Paprika, Tomate, Frischkäse und Sesam

8.00

* 8,11

48



UNAKYU ROLL

Aal und Gurke mit Sesam

13.00

* 4,11



HOTATE ROLL

Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln, Avocado, Kürbis, Fliegenfischkaviar

13.00

* 6,13,B,F



SHAKE ROLL

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam

11.00



NEGI-HAMACHI ROLL

Gehackter Gelbschwanzfisch mit Avocado, Frühlingszwiebeln und Sesam

13.50

* 4,11

FEINKOST BÖHM

SUSHI-YA 寿司屋

URA-MAKI-SUSHI · je 8 Stück

66



SFITAKU MAKI

Thunfisch fett, Tintenfisch, Garnelen, Eierstich, Gurke, Kürbis, Lachskaviar, Flussaal (6 Stück)

18.50

* 1,2,3,4,6,8,13,A,C,F

67



BÖHM ROLL

Krabbenfleisch, Avocado, Frischkäse, Fliegenfischkaviar 13.50 * 1,2,4,6,8,B,C,F

68

SMOKE SALMON ROLL

Geräucherter Lachs, Avocado, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Sesam, Fliegenfischkaviar 14.50

* 1,4,6,8,11,B,C,F

URA-MAKI-SUSHI · je 8 Stück

69



DRAGON ROLL

Thunfisch, Lachs, Dorade, Mayonnaise, Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Spicy Tuna 23 50

* 1.3.4.6.8.10.11.B.C.F

70



HOTATE UNAGI ROLL

Jacobsmuscheln, Flussaal, Avocado, Frischkäse, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln

19 00

* 1,3,4,6,8,10,11,13,B,C,F

84



DRAGON ROLL ABURI

Thunfisch / Lachs / Weißfisch flambiert, Mayonnaise, Avocado, Gurken, Frühlingszwiebeln, Spicy Thuna, Sesam, Lachskaviar, Chili-Soße

26.50

* 1,3,4,6,10,11,13,B,C,F

85



SHAKE ROLL ABURI

Lachs flambiert, Avocado, Frischkäse, Lachskaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße

20.50

* 1.3.4.6.8.10.11.13.B.C.F

ABURI-SUSHI flambiert · je 2 Stück

71



OTORO ABURI

Thunfisch (fett) flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 16.00

16.00

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

72



CHUTORO ABURI

Thunfisch (mittelfett) flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 15.50

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

73



MAGURO ABURI

roter Thunfisch flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße

14.00

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

74



SHAKE ABURI

Lachs flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße

12.50

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

75



HAMACHI ABURI

Gelbschwanzfisch flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 14.50

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

76



HOTATE ABURI

Jakobsmuschel flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 13.00

* 1,3,4,6,10,11,13,B,C,F

77



TAI ABURI

Dorade flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 13.00

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

78



SUZUKI ABURI

Loup de Mer flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischkaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße

13.00

* 1,3,4,6,10,11,B,C,F

ABURI-SUSHI flambiert · je 2 Stück

79



SUZUKI UNI ABURI

Loup de Mer flambiert, Seeigel, Mayonnaise, Lachskaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 15.00

* 1,3,4,6,10,11,13,C,F

80



MAGURO UNI ABURI

roter Thunfisch flambiert, Seeigel, Mayonnaise, Lachskaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 15.00

* 1,3,4,6,10,11,13,C,F

81



HAMACHI UNI ABURI

Gelbschwanzfisch flambiert, Seeigel, Mayonnaise, Lachskaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße

16.00

* 1,3,4,6,10,11,13,C,F

82



SHAKE UNI ABURI

Lachs flambiert, Seeigel, Mayonnaise, Lachskaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße 13 50

* 1,3,4,6,10,11,13,C,F

83



TORO GUNKAN ABURI

Thunfisch fett flambiert, mit Wachtelei, Seeigel, Mayonnaise, Lachskaviar, Sesam, Frühlingszwiebeln, Chili-Soße

18.50

* 1,3,4,6,10,11,13,C,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.



TEMAKI-SUSHI · je 1 Stück

52



NEGITORO-TEMAKI Gehackter Thunfischbauch mit Frühlingszwiebeln und Sesam 12.50 * 4,11

53



CALIFORNIAN-TEMAKI Garnelen, Avocado, Gurke mit Fliegenfisch-Kaviar 11.00 * 2,4,6,A,B,F

54



NEGI-HAMICHI-TEMAKI Gehackter Gelbschwanzfisch mit Frühlingszwiebeln und Sesam 11.50 * 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.





55 SHAKE-SASHIMI 9 Lachs 27.00 * 4



56 MAGURO-SASHIMI 9 Thunfisch 29.00 *4



OTORO-SASHIMI
8 Thunfisch fett
58.00

* 4



7 MAGURO- UND SHAKE-SASHIMI 4 Thunfisch und 5 Lachs 29.00



58 SASHIMI BISHAMON 9 kleine Sashimi-Moriawase 29.00



59 SASHIMI-MORIAWASE
15 Stücke von 5 – 6 verschiedenen rohen Fischen und
Meeresfrüchten
39.00
* 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.



SUSHI MORIAWASE

Für eine Person	60	NARITA 8 Californian Rolls 3 Lachs-Maki 3 Gurken-Maki 3 Nigiri-Sushi	30.50
	61	BÖHM 10 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	39.50
	62	CHIRASHI Roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis in der Schale	28.00
	63	TEKKA DON Roher Thunfisch auf Sushi-Reis in der Schale	30.50
Für zwei Personen	64	DAIKOKU 9 kleine Sashimi-Bishamon 10 Nigiri-Sushi 8 Californian Rolls	60.00
	65	NANIWA 8 Californian Rolls 14 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	60.00

MITTAGSMENÜS ランチメニュー

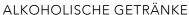
MENÜ 1 Suppe 6 Avocado-Maki 6 Lachs-Maki 1 Lachs-Nigiri 1 Ebi-Nigiri	19.50
MENÜ 2 Suppe 8 Californian Rolls 3 Nigiri-Sushi	24.50
MENÜ 3 Suppe 6 Thunfisch-Maki 6 Lachs-Maki 7 Nigiri-Sushi	32.50
MENÜ 4 Suppe 6 Avocado-Maki 6 Lachs-Maki 6 Thunfisch-Maki	21.50

Unsere Mittagsmenüs erhalten Sie Montag bis Freitag von 12 – 15.00 Uhr.

GETRÄNKE

CALPICO * 8 Japanisches Milchgetränk, kalt/warm	0.3	3.20
MINERALWASSER Teinacher Gourmet, medium oder still Teinacher Gourmet, medium oder still Teinacher Gourmet, medium oder still	0.25 0.5 0.75	5.90
APFELSAFTSCHORLE	0.4	4.90
COCA-COLA classic/light * A,C,K,J,L	0.2	3.90
FANTA	0.2	3.90
ORANGINA original/rouge	0.25 l	3.90
GRÜNER TEE		3.50
INGWER TEE		3.50
ALKOHOLISCHE GETRÄN	IKE	
KIRIN BIER *1	0.33	4.50
SAPPORO BIER *1	0.33	4.50
ASAHI BIER *1	0.33	4.50
DINKELACKER CD PILS *1	0.33	4.50
SAKE kalt/warm *14	0.18	4.50
SHOCHU Japanischer Reisschnaps	2 cl	5.90
UMESHU * 14 Japanischer Pflaumenwein	5 cl	3.90





SŌTŌ

Sōtō Sake JUNMAI DJANGINKO /REINER REISSAKE/



0.1 ltr.

9,90

SERVIERT IM WEINGLAS Glas

Ton-Kännchen	0.15 ltr.	14,90
Flasche	0,3	29,50
Flasche	0,72	65,00

GESCHMACKSNOTEN:

Hauch von Apfel, Gurke und Melone NASE: Leicht blumig, Galaapfel, Zitronenschale

JUNMAI = reiner Reissake

DAIGINJO = Mindestens 50 % der äußeren Reisschichten müssen wegpoliert werden, um einen Sake als Daiginjo zu klassifizieren.



	APERITIVO		
FEINKOST BÖHM SPRITZ	0.3 9.50		
	WEINE		
WEISSWEIN 2021 CHARDONNAY TROCKEN FRESH – EDITION ISMAIEL Türk – Österreich	0.1 6.50	0.2 11.50	0.75 39.50
2020 RIESLING TROCKEN QBA Feinkost Böhm Exklusivabfüllung Wöhrwag - Württemberg	0.2 9.50	0.75 34.50	
2020 CHABLIS TROCKEN Samuel Billaud Les Grands Terroirs – Frankreich	0.2 11.50	0.75 40.00	
ROSÉWEIN 2020 CA DEI FRATI ROSÉ TROCKEN Ca dei Frati – Lombardei	0.2 9.90	0.75 37.50	
ROTWEIN			
2019 MERLOT TROCKEN CHÂTEAU HAUCHAT Fronsac AOC – Bordeaux, Frankreich	0.2 9.90	0.75 32.50	

	WEINE	
SCHAUMWEIN		
PROSECCO EXTRA DRY DOC Feinkost Böhm Exklusivabfüllung Schloss Affaltrach Baden-Württemberg	0.1 8.50	0.75 42.50
CHAMPAGNER		
TAITTINGER RESERVE BRUT	0.1 15.90	0.75 95.00
RUINART BLANC DE BLANCS		0.75 145.00
DOM PERIGNON 2010 VINTAGE		0.75 300.00
CHAMPAGNER ROSÉ		
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	0.1 16.50	0.75 110.00
RUINART ROSÉ		0.75 145.00

Allergene

- 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