

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋



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

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

VORSPEISEN
前菜



01

GOMA WAKAME

Seetangsalat
mit Sesam-Sauce
und Sesam

4.90

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



02

HOURENSO-GOMA-AE

Blattspinat
mit Sesam-Sauce
und Sesam

6.90

* 1,6,11



03

SHAKEKYURI

Lachs, Avocado,
Eierstich in Gurke
und Sesam

11.50

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



04

SUNOMONO MORIAWASE

Seafood Seetang, Gurken
mit japanischem Essig
und Sesam angemacht

10.90

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



05

SHIROMI NO CARPACCIO

Weißfisch mit Senf-Sauce,
Sesam und jungem Lauch

13.50

* 1,4,6,10,11

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

VORSPEISEN
前菜



06

MAGURO-TATAKI

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

14.50

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



07

SMOKE SALMON CARPACCIO

Geräucherter Lachs
mit Senf-Sauce, Sesam
und jungem Lauch

14.50

* 1,4,6,10,11



08

MISOWAN

Sojamarksuppe mit Tofu,
jungem Lauch und Seetang

3.90

* 6



09

SUMMER ROLL

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

13.00

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



10

ABURI MORIWASE

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

28.50

* 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.



FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück

13



OTORO
Thunfisch fett
13.00
* 4

14



CHUTORO
Thunfisch mittelfett
12.00
* 4

15



MAGURO
Thunfisch rot
10.00
* 4

16



EBI
Gekochte Garnele
8.50
* 2

17



AMAEBI
Süße Garnele
8.50
* 2

18



SHAKE
Lachs
8.50
* 4

19



IKURA
Lachskaviar
14.00
* 4

20



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

21



IKA
Tintenfisch
6.50
* 13

22



TAKO
Octopus
6.50
* 13

23



TAI
Dorade
9.00
* 4

24



SABA
Makrele
7.50
* 4

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück

25



TAMAGO
Eierstich
4.50
* 3,6,8

26



SUZUKI
Loup de Mer
9.00
* 4

27



HOKKIGAI
Schmetterlings-Muschel
8.00
* 13

28



HAMACHI
Gelbschwanzfisch
9.50
* 4

29



HOTATE
Jakobsmuschel
8.50
* 4

30



UNAGI
Fluss-Aal
8.50
* 4

31



UNI
Seeigel
14.00
* 13

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
7.50
* 4

33



SHAKE-MAKI
Lachs
7.00
* 4

34



NEGITORO-MAKI
Gehackter Thunfischbauch
mit Sesam und Frühlingszwiebeln
11.00
* 4,11

35



AVOCADO-MAKI
Avocado
5.50
* 4

36



KAPPA-MAKI
Gurke und Sesam
4.90
* 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

39



UMEKYU-MAKI
Gesalzene Pflaumen
mit Sesam und Gurke
5.50
* 11

40



IKA TOBIKO AE-MAKI
Tintenfisch mit
Fliegenfischkaviar
7.50
* 6,13,B,F

41



SHAKE-KAWA-MAKI
Gebratene Lachshaut mit
Gurke, Sesam und jungem Lauch
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
SUSHI-YA 寿司屋

URA-MAKI-SUSHI · je 8 Stück

42



AVOCADO ROLL
Avocado, Frischkäse
und Sesam

6.50

* 8,11

43



GURKE ROLL
Gurke, Frischkäse
und Sesam

6.50

* 8,11

44



SALADA ROLL
Gurke, Paprika, Tomate,
Frischkäse und Sesam

6.50

* 8,11

45



SHAKE ROLL
Lachs, Avocado,
Frischkäse und Sesam

9.00

* 4,8,11

46



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

11.50

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

47



ALASKA ROLL
Lachs und Gurke
mit Sesam

9.00

* 4,11

48



UNAKYU ROLL
Aal und Gurke
mit Sesam

11.00

* 4,11

49



NEGI-HAMACHI ROLL
Gehackter Gelbschwanzfisch
mit Avocado, Frühlings-
zwiebeln und Sesam

11.00

* 4,11

50



SPICY TUNA ROLL
Gehackter Thunfisch
mit Chili-Sauce, Sesam und
Frühlingszwiebeln

11.50

* 4,11,C

51



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

11.00

* 6,13,B,F

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

URA-MAKI-SUSHI · je 8 Stück

66



SEITAKU MAKI

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

15.50

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

67



BÖHM ROLL

Krabbenfleisch, Avocado,
Frischkäse, Fliegenfischkaviar

12.00

* 1,2,4,6,8,B,C,F

68



SMOKE SALMON ROLL

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

12.50

* 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

20.50

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

70



HOTATE UNAGI ROLL

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

15.50

* 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

23.50

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

85



SHAKE ROLL ABURI

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

17.50

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

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

ABURI-SUSHI flambiert · je 2 Stück

71



OTORO ABURI
Thunfisch (fett) flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

14.00

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

72



CHUTORO ABURI
Thunfisch (mittelfett)
flambiert, Mayonnaise,
Fliegenfischkaviar,
Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

13.50

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

73



MAGURO ABURI
roter Thunfisch flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

12.00

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

74



SHAKE ABURI
Lachs flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

10.50

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

75



HAMACHI ABURI
Gelbschwanzfisch flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

12.00

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

76



HOTATE ABURI
Jakobsmuschel flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

11.00

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

77



TAI ABURI
Dorade flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

11.00

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

78



SUZUKI ABURI
Loup de Mer flambiert,
Mayonnaise, Fliegenfisch-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße

11.00

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

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

ABURI-SUSHI flambiert · je 2 Stück

79



SUZUKI UNI ABURI
Loup de Mer flambiert,
Seeigel, Mayonnaise, Lachs-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße
12.50

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

80



MAGURO UNI ABURI
roter Thunfisch flambiert,
Seeigel, Mayonnaise, Lachs-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße
12.50

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

81



HAMACHI UNI ABURI
Gelbschwanzfisch flambiert,
Seeigel, Mayonnaise, Lachs-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße
13.50

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

82



SHAKE UNI ABURI
Lachs flambiert,
Seeigel, Mayonnaise, Lachs-
kaviar, Sesam, Frühlings-
zwiebeln, Chili-Soße
11.50

* 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
16.50

* 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.



FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

TEMAKI-SUSHI · je 1 Stück

52



NEGITORO-TEMAKI
Gehackter Thunfischbauch
mit Frühlingszwiebeln und Sesam

10.50

* 4,11

53



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

9.00

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

54



NEGI-HAMICHI-TEMAKI
Gehackter Gelbschwanzfisch
mit Frühlingszwiebeln und Sesam

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
SUSHI-YA 寿司屋



55 **SHAKE-SASHIMI**
9 Lachs
22.00
* 4



56 **MAGURO-SASHIMI**
9 Thunfisch
24.00
* 4



86 **OTORO-SASHIMI**
8 Thunfisch fett
49.50
* 4



57 **MAGURO- UND
SHAKE-SASHIMI**
4 Thunfisch und 5 Lachs
24.00
* 4



58 **SASHIMI BISHAMON**
9 kleine Sashimi-Moriawase
24.00
* 4



59 **SASHIMI-MORIAWASE**
15 Stücke von 5 – 6 verschie-
denen rohen Fischen und
Meeresfrüchten
32.00
* 2,4,13

SUSHI MORIAWASE
盛り合わせ

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



FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

SUSHI MORIAWASE

Für eine Person	60	NARITA 8 Californian Rolls 3 Lachs-Maki 3 Gurken-Maki 3 Nigiri-Sushi	26.00
	61	BÖHM 10 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	34.00
	62	CHIRASHI Roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis in der Schale	22.00
	63	TEKKA DON Roher Thunfisch auf Sushi-Reis in der Schale	23.00
Für zwei Personen	64	DAIKOKU 9 kleine Sashimi-Bishamon 10 Nigiri-Sushi 8 Californian Rolls	50.50
	65	NANIWA 8 Californian Rolls 14 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	50.50

Bitte entnehmen Sie die Inhaltsstoffe den Einzelprodukten

MITTAGSMENÜS
ランチメニュー

MENÜ 1	17.00
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
1 Lachs-Nigiri	
1 Ebi-Nigiri	
MENÜ 2	19.00
Suppe	
8 Californian Rolls	
3 Nigiri-Sushi	
MENÜ 3	26.00
Suppe	
6 Thunfisch-Maki	
6 Lachs-Maki	
7 Nigiri-Sushi	
MENÜ 4	18.00
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
6 Thunfisch-Maki	

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

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

GETRÄNKE

CALPICO *8 Japanisches Milchgetränk, kalt/warm	0.3 l	3.20
MINERALWASSER		
Teinacher Gourmet, medium oder still	0.25 l	3.20
Teinacher Gourmet, medium oder still	0.5 l	5.90
Teinacher Gourmet, medium oder still	0.75 l	7.90
APFELSAFTSCHORLE	0.4 l	4.90
COCA-COLA classic/light *A,C,K,J,L	0.2 l	3.90
FANTA	0.2 l	3.90
ORANGINA original/rouge	0.25 l	3.50
GRÜNER TEE		3.50
INGWER TEE		3.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

KIRIN BIER *1	0.33 l	4.50
SAPPORO BIER *1	0.33 l	4.50
ASAHI BIER *1	0.33 l	4.50
DINKELACKER CD PILS *1	0.33 l	4.50
SAKE kalt/warm *14	0.18 l	4.50
SHOCHU Japanischer Reisschnaps	2 cl	5.90
UMESHU *14 Japanischer Pflaumenwein	5 cl	3.90

Bitte entnehmen Sie die Inhaltsstoffe den Einzelprodukten

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

WEINE

WEISSWEIN

2020 SAUVIGNON BLANC,
EDITION ISMAIEL 0.2 l | 8.90 0.75 l | 29.50
Pfaffmann – Pfalz

2020 RIESLING TROCKEN QBA 0.2 l | 9.50 0.75 l | 32.50
Feinkost Böhm Exklusivabfüllung
Wöhrwag - Württemberg

2020 CHABLIS 0.2 l | 11.50 0.75 l | 40.00
Samuel Billaud
Les Grands Terroirs – Frankreich

ROSÉWEIN

2020 CA DEI FRATI ROSÉ 0.2 l | 9.90 0.75 l | 34.50
Ca dei Frati – Lombardei

ROTWEIN

2018 BORDEAUX
CHÂTEAU SAINT FLORENT 0.2 l | 9.90 0.75 l | 32.50
Feinkost Böhm Exklusivabfüllung
Château Saint Florent Bordeaux

SCHAUMWEIN

PROSECCO EXTRA DRY DOC 0.1 l | 7.50 0.75 l | 34.50
Feinkost Böhm Exklusivabfüllung
Schloss Affaltrach | Baden-Württemberg

CHAMPAGNER

TAITTINGER RESERVE BRUT 0.1 l | 14.90 0.75 l | 90.00

RUINART BLANC DE BLANCS 0.75 l | 129.50

DOM PERIGNON 2010 VINTAGE 0.75 l | 245.00

CHAMPAGNER ROSÉ

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ 0.1 l | 15.90 0.75 l | 100.00

RUINART ROSÉ 0.75 l | 129.50

alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

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 Erdnussarten
- 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.