

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

**12.50**

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



04

**SUNOMONO MORIAWASE**

Seafood Seetang, Gurken  
mit japanischem Essig  
und Sesam angemacht

**11.90**

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



05

**SHIROMI NO CARPACCIO**

Weißfisch mit Senf-Sauce,  
Sesam und jungem Lauch

**14.50**

\* 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

15.50

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



07

**SMOKE SALMON CARPACCIO**

Geräucherter Lachs  
mit Senf-Sauce, Sesam  
und jungem Lauch

15.50

\* 1,4,6,10,11



08

**MISOWAN**

Sojamarquesuppe 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

14.00

\* 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)

30.50

\* 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  
14.00  
\* 4

14



**CHUTORO**  
Thunfisch mittelfett  
13.00  
\* 4

15



**MAGURO**  
Thunfisch rot  
11.00  
\* 4

16



**EBI**  
Gekochte Garnele  
9.00  
\* 2

17



**AMAEBI**  
Süße Garnele  
9.00  
\* 2

18



**SHAKE**  
Lachs  
9.00  
\* 4

19



**IKURA**  
Lachskaviar  
15.00  
\* 4

20



**TOBIKO**  
Fliegenfisch-Kaviar  
9.00  
\* 4,6,B,F

21



**IKA**  
Tintenfisch  
7.00  
\* 13

22



**TAKO**  
Octopus  
7.00  
\* 13

23



**TAI**  
Dorade  
9.50  
\* 4

24



**SABA**  
Makrele  
8.00  
\* 4

FEINKOST BÖHM  
SUSHI-YA 寿司屋

NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück

25



**TAMAGO**  
Eierstich  
5.00  
\* 3,6,8

26



**SUZUKI**  
Loup de Mer  
9.50  
\* 4

27



**HOKKIGAI**  
Schmetterlings-Muschel  
8.50  
\* 13

28



**HAMACHI**  
Gelbschwanzfisch  
10.00  
\* 4

29



**HOTATE**  
Jakobsmuschel  
9.00  
\* 4

30



**UNAGI**  
Fluss-Aal  
9.00  
\* 4

31



**UNI**  
Seeigel  
16.00  
\* 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

8.00

\* 4

33



SHAKE-MAKI

Lachs

7.50

\* 4

34



NEGITORO-MAKI

Gehackter Thunfischbauch  
mit Sesam und Frühlingszwiebeln

12.00

\* 4,11

35



AVOCADO-MAKI

Avocado

6.00

\* 4

36



KAPPA-MAKI

Gurke und Sesam

5.50

\* 11

37



TAKUWAN-MAKI

Eingelegter Rettich

6.00

\* 11,14,A,B,C,J  
(enthält Phenylalaninquelle)

38



KANPYO-MAKI

Japanischer Kürbis

6.00

\* 1,6,A,F

39



UMEKYU-MAKI

Gesalzene Pflaumen  
mit Sesam und Gurke

6.00

\* 11

40



IKA TOBIKO AE-MAKI

Tintenfisch mit  
Fliegenfischkaviar

8.00

\* 6,13,B,F

41



SHAKE-KAWA-MAKI

Gebratene Lachshaut mit  
Gurke, Sesam und jungem Lauch

7.50

\* 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

**7.00**

\* 8,11

43



**GURKE ROLL**  
Gurke, Frischkäse  
und Sesam

**7.00**

\* 8,11

44



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

**7.00**

\* 8,11

45



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

**10.00**

\* 4,8,11

46



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

**12.50**

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

47



**ALASKA ROLL**  
Lachs und Gurke  
mit Sesam

**10.00**

\* 4,11

48



**UNAKYU ROLL**  
Aal und Gurke  
mit Sesam

**12.00**

\* 4,11

49



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

**12.00**

\* 4,11

50



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

**12.50**

\* 4,11,C

51



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

**12.00**

\* 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)

17.00

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

67



**BÖHM ROLL**

Krabbenfleisch, Avocado,  
Frischkäse, Fliegenfischkaviar

13.00

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

68



**SMOKE SALMON ROLL**

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

13.50

\* 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  
22.00

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

70



**HOTATE UNAGI ROLL**

Jacobsmuscheln,  
Flussaal, Avocado,  
Frischkäse, Mayonnaise,  
Fliegenfischkaviar, Sesam,  
Frühlingszwiebeln  
17.00

\* 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  
25.00

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

85



**SHAKE ROLL ABURI**

Lachs flambiert, Avocado,  
Frischkäse, Lachskaviar,  
Sesam, Frühlingszwiebeln,  
Chili-Soße  
19.50

\* 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

**15.00**

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

72



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

**14.50**

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

73



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

**13.00**

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

74



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

**11.50**

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

75



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

**13.00**

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

76



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

**12.00**

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

77



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

**12.00**

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

78



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

**12.00**

\* 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

**13.50**

\* 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

**13.50**

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

81



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

**14.50**

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

82



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

**12.50**

\* 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

**17.50**

\* 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  
11.50  
\* 4,11

53



**CALIFORNIAN-TEMAKI**  
Garnelen, Avocado, Gurke  
mit Fliegenfisch-Kaviar  
10.00  
\* 2,4,6,A,B,F

54



**NEGI-HAMICHI-TEMAKI**  
Gehackter Gelbschwanzfisch  
mit Frühlingszwiebeln und Sesam  
10.50  
\* 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  
24.00  
\* 4



56 **MAGURO-SASHIMI**  
9 Thunfisch  
26.00  
\* 4



86 **OTORO-SASHIMI**  
8 Thunfisch fett  
52.50  
\* 4



57 **MAGURO- UND  
SHAKE-SASHIMI**  
4 Thunfisch und 5 Lachs  
26.00  
\* 4



58 **SASHIMI BISHAMON**  
9 kleine Sashimi-Moriawase  
26.00  
\* 4



59 **SASHIMI-MORIAWASE**  
15 Stücke von 5 – 6 verschie-  
denen rohen Fischen und  
Meeresfrüchten  
35.00  
\* 2,4,13

SUSHI MORIAWASE  
盛り合わせ

Dekoratив 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  
SUSHI-YA 寿司屋

---

SUSHI MORIAWASE

Für eine Person	60	<b>NARITA</b> 8 Californian Rolls 3 Lachs-Maki 3 Gurken-Maki 3 Nigiri-Sushi	28.00
	61	<b>BÖHM</b> 10 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	36.00
	62	<b>CHIRASHI</b> Roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis in der Schale	25.00
	63	<b>TEKKA DON</b> Roher Thunfisch auf Sushi-Reis in der Schale	28.00
Für zwei Personen	64	<b>DAIKOKU</b> 9 kleine Sashimi-Bishamon 10 Nigiri-Sushi 8 Californian Rolls	53.50
	65	<b>NANIWA</b> 8 Californian Rolls 14 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	53.50

Bitte entnehmen Sie die Inhaltsstoffe den Einzelprodukten

MITTAGSMENÜS  
ランチメニュー

<b>MENÜ 1</b>	18.50
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
1 Lachs-Nigiri	
1 Ebi-Nigiri	
<b>MENÜ 2</b>	21.00
Suppe	
8 Californian Rolls	
3 Nigiri-Sushi	
<b>MENÜ 3</b>	28.00
Suppe	
6 Thunfisch-Maki	
6 Lachs-Maki	
7 Nigiri-Sushi	
<b>MENÜ 4</b>	19.50
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
<b>MINERALWASSER</b>		
Teinacher Gourmet, medium oder still	0.25 l	3.50
Teinacher Gourmet, medium oder still	0.5 l	5.90
Teinacher Gourmet, medium oder still	0.75 l	7.90
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	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	3.90
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
<b>SHOCHU</b> Japanischer Reisschnaps	2 cl	5.90
<b>UMESHU</b> *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  
Pfaffmann – Pfalz

0.2 l	8.90	0.75 l	29.50
-------	------	--------	-------

2020 RIESLING TROCKEN QBA  
Feinkost Böhm Exklusivabfüllung  
Wöhrwag - Württemberg

0.2 l	9.50	0.75 l	34.50
-------	------	--------	-------

2020 CHABLIS  
Samuel Billaud  
Les Grands Terroirs – Frankreich

0.2 l	11.50	0.75 l	40.00
-------	-------	--------	-------

**ROSÉWEIN**

2020 CA DEI FRATI ROSÉ  
Ca dei Frati – Lombardei

0.2 l	9.90	0.75 l	37.50
-------	------	--------	-------

**SCHAUMWEIN**

PROSECCO EXTRA DRY DOC  
Feinkost Böhm Exklusivabfüllung  
Schloss Affaltrach | Baden-Württemberg

0.1 l	8.50	0.75 l	42.50
-------	------	--------	-------

**CHAMPAGNER**

TAITTINGER RESERVE BRUT

0.1 l	15.90	0.75 l	95.00
-------	-------	--------	-------

RUINART BLANC DE BLANCS

		0.75 l	145.00
--	--	--------	--------

DOM PERIGNON 2010 VINTAGE

		0.75 l	300.00
--	--	--------	--------

**CHAMPAGNER ROSÉ**

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

0.1 l	16.50	0.75 l	110.00
-------	-------	--------	--------

RUINART ROSÉ

		0.75 l	145.00
--	--	--------	--------

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.