

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 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
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 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
SUSHI-YA 寿司屋

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
SUSHI-YA 寿司屋

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

MISOWAN
Sojamarksuppe mit Tofu,
jungem Lauch und Seetang
3.80

* 6



09

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

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



10

ABURI MORIWASE
Thunfisch / Lachs / Weißfisch
flambiert, Frühlingszwiebel,
Fliegenfischkaviar, Chili-Soße,
Sesam
26.00

* 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.



FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück

13



OTORO
Thunfisch fett
12.00
* 4

14



CHUTORO
Thunfisch mittelfett
11.00
* 4

15



MAGURO
Thunfisch rot
9.00
* 4

16



EBI
Gekochte Garnele
8.50
* 2

17



AMAEBI
Süße Garnele
8.00
* 2

18



SHAKE
Lachs
8.00
* 4

19



IKURA
Lachskaviar
9.00
* 4

20



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

21



IKA
Tintenfisch
6.00
* 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
7.50
* 13

28



HAMACHI
Gelbschwanzfisch
9.50
* 4

29



HOTATE
Jakobsmuschel
8.50
* 4

30



UNAGI
Fluss-Aal
8.00
* 4

31



UNI
Seeigel
12.00
* 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
6.50
* 4

33



SHAKE-MAKI
Lachs
6.00
* 4

34



NEGITORO-MAKI
Gehackter Thunfischbauch
mit Frühlingszwiebeln
10.00
* 4,11

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

39



UMEKYU-MAKI
Gesalzene Pflaumen
mit Gurke
5.50
* 11

40



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

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
SUSHI-YA 寿司屋

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

49



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

10.50

* 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

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
13.50

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

67



BÖHM ROLL
Krabbenfleisch, Avocado,
Frischkäse, Fliegenfischkaviar
11.00

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

68



SMOKE SALMON ROLL
Geräucherter Lachs, Avocado,
Frischkäse, Frühlingszwiebeln,
Sesam, Fliegenfischkaviar
11.00

* 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
18.00

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

70



HOTATE UNAGI ROLL
Jacobsmuscheln,
Flussaal, Avocado,
Frischkäse, Mayonnaise,
Fliegenfischkaviar, Sesam,
Frühlingszwiebeln
13.00

* 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
20.00

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

85



SHAKE ROLL ABURI
Lachs flambiert, Avocado,
Frischkäse, Lachskaviar,
Sesam, Frühlingszwiebeln,
Chili-Soße
12.50

* 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

13.00

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

72



CHUTORO ABURI

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

12.50

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

73



MAGURO ABURI

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

11.00

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

74



SHAKE ABURI

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

9.50

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

75



HAMACHI ABURI

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

11.50

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

76



HOTATE ABURI

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

10.50

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

77



TAI ABURI

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

10.50

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

78



SUZUKI ABURI

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

10.50

* 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

11.50

* 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

11.50

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

81



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

12.50

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

82



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

10.50

* 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

15.50

* 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
10.00
* 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
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
20.00
* 4



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



86 **OTORO-SASHIMI**
8 Thunfisch fett
48.00
* 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
SUSHI-YA 寿司屋

SUSHI MORIAWASE

Für eine Person	60	NARITA 6 Californian Rolls 3 Lachs-Maki 3 Gurken-Maki 3 Nigiri-Sushi	21.50
	61	BÖHM 10 Nigiri-Sushi 6 Negitoro-Maki	31.80
	62	CHIRASHI Roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis in der Schale	19.00
	63	TEKKA DON Roher Thunfisch auf Sushi-Reis in der Schale	20.00
Für zwei Personen	64	DAIKOKU 9 kleine Sashimi-Bishamon 10 Nigiri-Sushi 6 Californian Rolls	47.50
	65	NANIWA 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

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

Unsere Mittagsmenüs erhalten Sie
täglich von 12 – 14.30 Uhr.

Bitte entnehmen Sie die Inhaltsstoffe den Einzelprodukten

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

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 * koffeinhaltig, 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
SUNTORY YAMAZAKI * mit Farbstoff 10 Jahre alt, 40% vol. Japanischer Malt Whisky	2 cl	5.90
SHOCHU Japanischer Reisschnaps	2 cl	5.90
UMESHU * geschwefelt Japanischer Pflaumenwein	5 cl	3.00

FEINKOST BÖHM
SUSHI-YA 寿司屋

WEINE

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