

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

VORSPEISEN

前菜



01

**GOMA WAKAME**  
Seetangsalat  
mit Sesam-Sauce  
4.50



02

**HOURENSO-GOMA-AE**  
Blattspinat  
mit Sesam-Sauce  
6.00



03

**SHAKEKYURI**  
Lachs, Avocado,  
Eierstich in Gurke  
9.00



04

**SUNOMONO MORIAWASE**  
Seafood Seetang und Gurken  
mit japanischem Essig  
angemacht  
9.80



05

**SHIROMI NO CARPACCIO**  
Weißfisch mit Senf-Sauce  
12.00



06

**MAGURO-TATAKI**  
Kurzgebratener Thunfisch  
mit Ingwer-Soja-Sauce  
12.00



07

**SMOKE SALMON CARPACCIO**  
Geräucherter Lachs  
mit Senfsalz  
12.00



08

**MISOWAN**  
Sojamarksuppe mit Tofu,  
jungem Lauch und Seetang  
3.50

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  
9.80

14



**CHUTORO**  
Thunfisch mittelfett  
9.00

15



**MAGURO**  
Thunfisch rot  
7.50

16



**EBI**  
Gekochte Garnele  
7.50

17



**AMAEBI**  
Süße Garnele  
7.00

18



**SHAKE**  
Lachs  
6.80

19



**IKURA**  
Lachskaviar  
8.00

20



**TOBIKO**  
Fliegenfisch-Kaviar  
7.50

21



**IKA**  
Tintenfisch  
5.00

22



**TAKO**  
Octopus  
5.50

23



**TAI**  
Dorade  
7.50

24



**SABA**  
Makrele  
6.50

FEINKOST BÖHM  
SUSHI-YA 寿司屋

---

NIGIRI-SUSHI · je 2 Stück

25



**TAMAGO**  
Eierstich  
4.00

26



**SUZUKI**  
Loup de Mer  
7.50

27



**HOKKIGAI**  
Schmetterlings-Muschel  
6.50

28



**HAMACHI**  
Gelbschwanzfisch  
8.50

29



**HOTATE**  
Jakobsmuschel  
7.50

30



**UNAGI**  
Fluss-Aal  
7.00

31



**UNI**  
Seeigel  
9.80

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  
5.50

33



**SHAKE-MAKI**  
Lachs  
5.00

34



**NEGITORO-MAKI**  
Gehackter Thunfischbauch  
mit Frühlingszwiebeln  
9.00

35



**AVOCADO-MAKI**  
Avocado  
4.50

36



**KAPPA-MAKI**  
Gurke und Sesam  
4.00

37



**TAKUWAN-MAKI**  
Eingelegter Rettich  
4.50

38



**KANPYO-MAKI**  
Japanischer Kürbis  
4.50

39



**UMEKYU-MAKI**  
Gesalzene Pflaumen  
mit Gurke  
4.50

40



**IKA TOBIKO AE-MAKI**  
Tintenfisch mit  
Fliegenfisch-Kaviar  
6.50

41



**SHAKE-KAWA-MAKI**  
Gebratene Lachshaut,  
5 Stück  
5.50

## 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 6 Stück

42



**AVOCADO ROLL**  
Avocado, Frischkäse  
und Sesam  
5.00

43



**GURKE ROLL**  
Gurke, Frischkäse  
und Sesam  
5.00

44



**SALADA ROLL**  
Gurke, Paprika, Tomate,  
Frischkäse und Sesam  
5.00

45



**SHAKE ROLL**  
Lachs, Avocado,  
Frischkäse und Sesam  
7.00

46



**CALIFORNIAN ROLL**  
Garnele, Avocado, Gurke  
mit Fliegenfisch-Kaviar  
und Mayonnaise  
9.50

47



**ALASKA ROLL**  
Lachs und Gurke  
mit Sesam  
7.00

48



**UNAKYU ROLL**  
Aal und Gurke  
mit Sesam  
8.50

49



**NEGI-HAMACHI ROLL**  
Gehackter Gelbschwanzfisch  
mit Avocado, Frühlings-  
zwiebeln und Sesam  
9.50

50



**SPICY TUNA ROLL**  
Gehackter Thunfisch  
mit Chili-Sauce und  
Frühlingszwiebeln  
9.50

51



**HOTATE ROLL**  
Jakobsmuscheln, Frühlings-  
zwiebeln, Avocado, Kürbis,  
Fliegenfischkaviar  
9.50

FEINKOST BÖHM  
SUSHI-YA 寿司屋

---

URA-MAKI-SUSHI · je 6 Stück

66



**SEITAKU MAKI**

Thunfisch fett, Tintenfisch,  
Garnelen, Eierstich, Gurke,  
Kürbis, Lachskaviar, Flussaal  
12.00

67



**BÖHM ROLL**

Krabbenfleisch, Avocado,  
Frischkäse, Fliegenfischkaviar  
9.80

68



**SMOKE SALMON ROLL**

Geräucherter Lachs, Avocado,  
Frischkäse, Frühlingszwiebeln,  
Sesam, Fliegenfischkaviar  
9.80

69



**DRAGON ROLL**

Thunfisch, Lachs, Dorade,  
Mayonnaise, Avocado, Gurke,  
Fliegenfischkaviar, Sesam,  
Frühlingszwiebeln, Spicy Tuna  
15.90

70



**HOTATE UNAGI ROLL**

Jacobsmuscheln,  
Flussaal, Avocado,  
Frischkäse, Mayonnaise,  
Fliegenfischkaviar, Sesam,  
Frühlingszwiebeln  
9.80

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  
8.50

53



**CALIFORNIAN-TEMAKI**  
Garnelen, Avocado, Gurke  
mit Fliegenfisch-Kaviar  
8.50

54



**NEGI-HAMICHI-TEMAKI**  
Gehackter Gelbschwanzfisch  
9.00

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  
18.00



56 **MAGURO-SASHIMI**  
9 Thunfisch  
20.00



57 **MAGURO- UND  
SHAKE-SASHIMI**  
4 Thunfisch und 5 Lachs  
19.00



58 **SASHIMI BISHAMON**  
9 kleine Sashimi-Moriawase  
19.50



59 **SASHIMI-MORIAWASE**  
15 Stücke von 5 – 6 verschie-  
denen rohen Fischen und  
Meeresfrüchten  
26.50

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	<b>NARITA</b> 6 Californian Rolls 3 Lachs-Maki 3 Gurken-Maki 3 Nigiri-Sushi	19.50
	61	<b>BÖHM</b> 10 Nigiri-Sushi 6 Tekka-Maki	29.80
	62	<b>CHIRASHI</b> Roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis in der Schale	17.00
	63	<b>TEKKA DON</b> Roher Thunfisch auf Sushi-Reis in der Schale	18.00
Für zwei Personen	64	<b>DAIKOKU</b> 6 kleine Sashimi-Moriawase 10 Nigiri-Sushi 6 Californian Rolls	45.50
	65	<b>NANIWA</b> 6 Californian Rolls 14 Nigiri-Sushi 6 Hoso-Maki	45.50



MITTAGSMENÜS  
ランチメニュー

<b>MENÜ 1</b>	12.50
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
1 Lachs-Nigiri	
1 Ebi-Nigiri	
<b>MENÜ 2</b>	15.00
Suppe	
6 Californian Rolls	
3 Nigiri-Sushi	
<b>MENÜ 3</b>	21.00
Suppe	
6 Thunfisch-Maki	
6 Lachs-Maki	
7 Nigiri-Sushi	
<b>MENÜ 4</b>	13.00
Suppe	
6 Avocado-Maki	
6 Lachs-Maki	
6 Thunfisch-Maki	

FEINKOST BÖHM  
SUSHI-YA 寿司屋

---

GETRÄNKE

KIRIN BIER	0.33 l	3.90
SAPPORO BIER	0.33 l	3.90
ASAHI BIER	0.33 l	3.90
DINKELACKER CD PILS	0.33 l	2.90
SAKE Kalt/warm	0.18 l	4.40
SUNTORY YAMAZAKI 10 Jahre alt, 40% vol. Japanischer Malt Whisky	2 cl	5.90
SHOCHU Japanischer Reisschnaps	2 cl	5.90
UMESHU Japanischer Pflaumenwein	5 cl	3.00
CALPICO Japanisches Milchgetränk, kalt/warm	0.3 l	3.20
MINERALWASSER San Pellegrino	0.2 l	2.10
San Pellegrino	0.5 l	3.60
Evian	0.25 l	2.10
Evian	0.5 l	3.60
COCA-COLA Classic/light	0.2 l	2.20
APFELSAFTSCHORLE	0.2 l	2.40
GRÜNER TEE		1.50
INGWER TEE		2.00

FEINKOST BÖHM  
SUSHI-YA 寿司屋

---

WEINE

<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0.2 l	3.50		
aus Feinkost Böhm Riesling und Ensinger Mineralwasser				
<b>WEISSWEIN</b>				
<b>FEINKOST BÖHM</b>	0.2 l	4.50	0.75 l	15.50
2010 Riesling trocken Weingut Wöhrwag				
<b>CHABLIS</b>	0.2 l	5.50	0.75 l	22.00
2009/2010 Chablis Alain Geoffroy				
<b>SANCERRE</b>	0.2 l	8.50	0.75 l	29.00
2010 „La Moussière“ Alphonse Mellot				
<b>ROSÉWEIN</b>				
<b>FEINKOST BÖHM</b>	0.2 l	4.50	0.75 l	15.50
2010 Rosé trocken Weingut Aldinger				
<b>ROTWEIN</b>				
<b>COLCHAGUA/CHILE</b>	0.2 l	5.50	0.75 l	19.00
2009 Cabernet Sauvignon „Los Vascos“ Domaine Barons de Rothschild (Lafite)				
<b>SCHAUMWEIN</b>				
<b>PROSECCO SPUMANTE</b>	0.1 l	4.50	0.75 l	28.00
Villa Sandi Valdobbiadene				
<b>CHAMPAGNER</b>				
<b>FEINKOST BÖHM</b>	0.1 l	10.00	0.75 l	65.00
Taittinger Brut Reservé				
<b>CHAMPAGNER ROSÉ</b>	0.1 l	11.00	0.75 l	68.00
Taittinger Brut Prestige Rosé				