

---

**SIMPLICITY AND COMPLEXITY  
AT THE SAME TIME - THIS IS SUSHI B.**

[PIOTR SUSZEK]

---

---

# APERITIF.

---

---

## FRESH STUFF €

---

JAFFA LIMONADE 5  
Schwarzer Tee | Sirup | Zitronensaft | Soda

TRINIDAD LIMONADE 5  
Holunder | Limette | Soda

---

## SPARKLING WINE €

---

Von Buhl Reserve brut 0,1 l 8  
2020 Von Buhl Rosé brut 0,1 l 8.50  
Reichsrat von Buhl Prestige brut 0,1 l 12

---

## JAPANESE BEER €

---

Asahi 0,33 l 5

---

## JAPANESE WHISKY €

---

Nikka From The Barrel 4 cl 8  
Toki 4 cl 10  
Chita 4 cl 16

---

## GIN TONIC €

---

Roku Gin & Indian Fever Tree Tonic 9  
Nikka Coffey Gin & Mediterranean Fever Tree Tonic 12

---

## PFÄLZER SCHORLE

---

Von Buhl Riesling Schorle 0,5 l 5.50

---

# SUSHI & MORE.

---

---

## STARTERS

---

**GOMA WAKAME SALAD** 8 €  
Seealgen | Sesam-Öl | Sesam | Chili

**EDAMAME** 8 €  
Edamame Bohnen | Flocken-Salz aus Kreta

**KIM CHI** 🔥🔥  
Chinakohl | Karotten | Rettich | Lauch 10 €  
Erdnüsse | Koriander

**LACHS TATAKI** 19 €  
Label Rouge Lachs | Sansho | Kizami Wasabi  
Ponzu Sauce | Rettich | Sesam | Tobiko

**LACHS TATAR** 🔥 100G | 150G  
Label Rouge Lachs | Lauch | Sesam 18 € 20 €  
Chili | Wonton Chips

**TUNA-TATAR** 🔥 100G | 150G  
Bluefin Thunfisch | Lauch | Sesam 20 € 22 €  
Chili | Wonton Chips

**SEABASS TORYUFU** 22 €  
Wolfsbarsch | Trüffel | Yuzu  
Soja-Sauce | Chili-Sesamöl | Tobiko

---

**SEABASS CEVICHE** 24 €  
Wolfsbarsch | Mango | Melone  
Koriander | Rote Zwiebeln | Kresse

**MAGURO NIKKEI** 24 €  
Bluefin Thunfisch | Koriander | Rote Zwiebeln  
Edamame Bohnen | Kresse

**GYU TATAKI BEEF** 25 €  
Sake | Soja-Sauce | Knoblauch | Ingwer  
Miso Aioli | Schnittlauch

**TEMPURA PRAWNS** 26 €  
Garnelen (5 Stück) | Scharfe Mayonnaise

**TORO TATAKI** 26 €  
Flambierter Thunfischbauch Balfego | Su-Miso Sauce  
Kizami Wasabi | Rettich | Sesam | Kresse

**VORSPEISEN VARIATION** 55 €  
4 verschiedene Vorspeisen nach Wahl unserer Küche



---

## OMAKASE SETS

---

MIX OF NIGIRI, HOSOMAKI,  
FUTOMAKI + CALIFORNIA SPECIALS

22 STÜCK	59 €
32 STÜCK	79 €
46 STÜCK	119 €

---

## SASHIMI

---

4 Stück pro Portion

SALMON	10 €
SALMON TATAKI 	11 €
TUNA	13 €
HAMACHI	14 €
SEA BASS	14 €
TUNA TATAKI 	15 €
SEA EEL	15 €
TORO TUNA BALFEGO (nach Verfügbarkeit)	16 €

---

## NIGIRI

---

② Stück pro Portion

SALMON	8 €
SALMON TATAKI 	9 €
TUNA	10 €
HAMACHI	10 €
SEA BASS	10 €
TUNA TATAKI 	11 €
SEA EEL	13 €
TORO TUNA BALEGO (nach Verfügbarkeit)	15 €

---

## HOSOMAKI\*

---

⑥ Stück pro Portion

GURKE	7 €
AVOCADO	7 €
OSHINKO	7 €
KANPYO	7 €
LACHS	10 €
THUNFISCH	11 €
SEA BASS	11 €
YELLOWTAIL	12 €
SEA EEL	14 €

---

## FUTOMAKI\*

---

🍣 Stück pro Portion

### VEGGIE 12 €

Avocado | Gurke | Kanpyo | Oshinko  
Frischkäse

### CRISPY CHICKEN 🔥 15 €

Hähnchen Tempura | Avocado | Schnittlauch  
hausgemachte Sweet-Chili-Sauce

### SALMON TEMPURA \*Nur als Futomaki 15 €

Lachs | Tempura | Kanpyo | Gurken | Mayonnaise  
Sesam | Lauch | hausgemachte Kabayaki-Sauce

### SALMON PHILADELPHIA 16 €

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse

### TIGER PRAWNS TEMPURA 18 €

Riesengarnelen | Gurke | Lauch | Chili

### TUNA PHILADELPHIA 19 €

Thunfisch | Avocado | Gurke | Frischkäse

### TUNA SPICY 🔥🔥 19 €

Thunfisch | Avocado | Gurke | Sesam  
Chili | Chili-Sesam-Öl

---

\*Rollen auch als California Maki möglich (8 Stück) + 2 €

---

### TUNA SPARGEL 19 €

Thunfisch | Gurke | Grüne Spargel  
Chili-Sesam-Öl | Mayonnaise

### TRIPLE FISH 19 €

Lachs | Thunfisch | Hamachi  
Avocado | Oshinko | Frischkäse

### SALMON TATAR \*Nur als Futomaki 20 €

Lachs Tatar | Gurke | Tempura | Sesam  
hausgemachte Kabayaki-Sauce

### THAI 20 €

Garnelen | Mango | Gurke | Chili | Frischkäse  
Koriander | hausgemachte Sweet-Chili-Sauce

### SOFT SHELL TEMPURA 20 €

Soft Shell Krabbe | Gurke | Avocado | Chili  
Tobiko | Chili-Sesam-Öl | Mayonnaise

### SEA EEL 20 €

Meeraal | Kanpyo | Gurke | Sansho  
Sesam | hausgemachte Kabayaki-Sauce

---

## SPECIALS

---

③ Stück pro Portion

**TUNA TATAR HOSOMAKI** \*6 Stück 22 €

Thunfisch Tatar | Tempura | Sesam | Chilifäden

**CALIFORNIA SALMON TATAKI** 23 €

Label Rouge Lachs | Gurke | flambierter Lachs  
Sansho | Shichimi Togarashi | Lauch  
grüner Tabasco | Mayonnaise

**CALIFORNIA BURNING SALMON** 24 €

Riesengarnele in Tempura | Gurke | Mayonnaise  
flambierter Lachs | hausgemachte Kabayaki-Sauce  
Sesam

**CALIFORNIA SPARGEL** 24 €

Thunfisch | Gurke | Grüne Spargel  
Mayonnaise | Tobiko

**CALIFORNIA TUNA TATAKI**  25 €

Thunfisch | Gurke | flambierter Thunfisch  
Sansho | Shichimi Togarashi | Lauch  
grüner Tabasco

**CALIFORNIA SALMON TATAR** 27 €

Riesengarnele in Tempura | Gurke | Mayonnaise  
Lachs Tatar | Wonton Chips | Tobiko

---

**CALIFORNIA SEA EEL** 27 €

Riesengarnele in Tempura | Gurke | Meeraal  
hausgemachte Kabayaki-Sauce | Kresse

**CALIFORNIA HAMACHI** 27 €

Gelbschwanzmakrele | Avocado | Kanpyo  
Lachskaviar | Limette | Mayonnaise

**CALIFORNIA SOFT SHELL MAGURO** 27 €

Soft Shell Krabbe | Gurke | Thunfisch | Lauch  
Mayonnaise | Chili | Tobiko

**CALIFORNIA SURF & TURF** 28 €

Riesengarnele in Tempura | Gyu Tataki Beef  
Gurke | Miso Aioli | Schnittlauch

**CALIFORNIA TORO** 29 €

Toro Thunfisch | Gurke | Kataifi  
Mayonnaise | Lachskaviar  
(nach Verfügbarkeit)

---

## ADD ON

---



Sushi Reis → 6 €

Scharfe Mayonnaise → 3 €

Miso Aioli → 3 €

Su-Miso-Sauce | würzig → 4 €

Kabayaki-Sauce | süß → 5 €

Kizami Wasabi | scharf → 6 €

---

## DESSERT

---

**MOCHI ICE CREAM** 13 €

Mix of flavors | 4 Stück

**WEISSE CHOCO MOUSSE** 14 €

Edelweiss Beerengel | Pistazie | Himbeere

---

## UNSERE LIEFERANTEN

---

### KOCHSTOFF EULER FINE FOOD

#### LACHS LABEL ROUGE

Aquakultur Schottland

#### YELLOWFIN THUNFISCH

Fanggebiet Indischer Ozean, Reunion

#### TORO BALFEGO BLUEFIN THUNFISCH

Aquakultur FAO 37 Mittelmeer

#### LOUP DE MER

Aquakultur Spanien, Kanarische Inseln

#### HIRAMASA / HAMACHI

Gelbschwanzmakrele

Aquakultur FAO 06 Australien

#### PFÄLZER MARKTHALLE

#### KAGERER & CO GMBH



---

# DRINKS & WINES.

---

---

## FRESH STUFF

---

€

JAFFA LIMONADE 5

Schwarzer Tee | Sirup | Zitronensaft | Soda

TRINIDAD LIMONADE 5

Holunder | Limette | Soda

PROVIANT  
Orange, Zitrone 0,33 l 4.50

GEROLSTEINER MINERALWASSER  
Medium, Still 0,75 l 9.00

NEU'S FRUCHTSÄFTE  
Apfelsaft, Traubensaft (Rot, Weiß) 0,2 l 3.50

Coca Cola Zero 0,2 l 3.50

Coca Cola 0,2 l 3.50

---

## HOT STUFF

---

€

SENCHA, Grüner Tee 5.50

VERVEINE, Kräuter Tee 5.50

Espresso 4.00

---

## PFÄLZER SCHORLE

---



Von Buhl Riesling Schorle 0,5 l 5.50

---

## JAPANESE BEER

---

€

Asahi 0,33 l 5

---

## SAKE

---

€

Kuhelji ,Ea du Desir' Junmai Daiginjo 0,1 l 15  
16% Alk

Zaku Impression H Junmai 0,1 l 16  
16% Alk

---

## JAPANESE WHISKY

---

€

Nikka From The Barrel 4 cl 8

Toki 4 cl 10

Chita 4 cl 16

---

## GIN TONIC

---

€

Roku Gin & Indian Fever Tree Tonic 10

Nikka Coffey Gin & Mediterranean Fever Tree Tonic 12

---

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE €

---

### BY THE GLASS // 0,1 l



---

Von Buhl Reserve brut	8
Von Buhl Rosé brut	8.50
Reichsrat von Buhl Prestige brut	12

---

### NON-ALCOHOLIC // 0,1 l



---

Alkoholfreie Empfehlung	7.00
-------------------------	------

---

### BOTTLE // 0,75 l



---

2019 Von Buhl Riesling brut	38
Von Buhl Reserve brut	40
Von Buhl Rosé brut	50
2015 Suez Vintage Riesling brut nature	60
Reichsrat von Buhl Blanc de Blancs Prestige brut	65
Reichsrat von Buhl Blanc de Noir Prestige brut	65
2014 Reichsrat von Buhl Rosé Prestige brut	80
2013 Vintage Prestige Reichsrat von Buhl	85
2013 Pechstein Sekt brut	200
Laurent-Perrier Rosé	170
Laurent-Perrier La Cuvée brut <b>MAGNUM</b>	190

---

Louis Roederer Rosé	140
Louis Roederer Rosé (375 ml)	68
Louis Roederer 244	99
Louis Roederer Rosé <b>MAGNUM</b>	260
Louis Roederer 244 <b>MAGNUM</b>	230
2014 Louis Roederer Cristal	480

---

---

Bollinger Special Cuvee brut <b>DOUBLE MAGNUM</b>	1195
---	------

---

---

2007 Jacques Picard Artmde Vigne ‚Millesime‘	140
2008 Jacques Picard Artmde Vigne ‚Millesime‘	140
2009 Jacques Picard Artmde Vigne ‚Millesime‘	140
Jacques Picard Brut Natur	112

---

---

2012 Taittinger	
Comtes de Champagne Blanc de Blancs	375
2011 Taittinger	
Comtes de Champagne Blanc de Blancs	385
2008 Taittinger	
Comtes de Champagne Blanc de Blancs	385

---

---

Bérêche & Fils Brut Reserve	135
Bérêche & Fils Remensis Rosé	165

---

---

Jacques Selosse Brut „Initial“	490
--------------------------------	-----

---

---

## WEINGUT REICHSRAT VON BUHL

---

€

---

**BY THE GLASS // 0,1 l / 0,25 l**

---



2022 Grauer Burgunder	5	9.90
2022 Weißburgunder	5	9.90
2022 Bone Dry Rosé	5	9.90
2021 Sushi B. Riesling Exclusive	5	9.90
2021 Spätburgunder	6	12
2016 Rieslaner Auslese	6	
2020 Hergottsacker Riesling	8.50	16

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---



2022 Bone Dry Riesling		29
2022 Bone Dry Rosé		29

---

### RED WINE

2021 Spätburgunder	30
--------------------	----

### SWEET WINE

2016 Rieslaner Auslese (375 ml)	38
---------------------------------	----

### WHITE WINE

2022 Weisser Burgunder	29
2022 Forster Riesling	35
2020 Deidesheimer Leinhöhle Riesling	40
2021 Sushi B. Riesling Exclusive	29

---

---

### JESUITENGARTEN RIESLING GG

Jahrgang 2021	75
Jahrgang 2020	75
Jahrgang 2019	75
Jahrgang 2017	75

### REITERPFAD ,IN DER HOHL' RIESLING GG

Jahrgang 2021	70
Jahrgang 2017	75

### REITERPFAD ,HOFSTÜCK' RIESLING GG

Jahrgang 2014	75
---------------	----

### KIESELBERG RIESLING GG

Jahrgang 2020	70
Jahrgang 2018	70
Jahrgang 2017	70
Jahrgang 2016	70

### PECHSTEIN RIESLING GG

Jahrgang 2021	75
Jahrgang 2020	75
Jahrgang 2019	75

---

### UNGEHEUER RIESLING GG

Jahrgang 2021	75
Jahrgang 2020	75

### FREUNDSTÜCK RIESLING GG

Jahrgang 2021	75
Jahrgang 2020	75
Jahrgang 2018	75
Jahrgang 2017	75

---

### ★ WEINBEGLEITUNG ★

3-Gang 35 € // 4-Gang 45 €

---

---

**WEINGUT  
REICHSRAT VON BUHL**

---

€

**GROSSE FORMATE****BOTTLE // 0,75 l****FORSTER JESUITENGARTEN SPÄTLESE**

Jahrgang 2011

75

**KIRCHENSTÜCK RIESLING GG**

Jahrgang 2020

175

Jahrgang 2017

165

Jahrgang 2016

165

Jahrgang 2015

165

Jahrgang 2014

165

**BOTTLE // 1,5 l****PECHSTEIN RIESLING GG**

MAGNUM\*

220

**UNGEHEUER RIESLING GG**

Jahrgang 2018 MAGNUM

160

Jahrgang 2017 MAGNUM

160

**KIRCHENSTÜCK RIESLING GG**

Jahrgang 2017 MAGNUM

350

Doppelmagnum und ältere Jahrgänge auf Vorbestellung möglich, bitte Sprechen sie uns an.

\*Jahrgang auf Nachfrage

---

**WEINGUT GEHEIMER RAT DR.  
VON BASSERMANN-JORDAN** €

---

**BY THE GLASS** // 0,1 l / 0,25 l 

---

2023 Gelber Muskateller	5	9.90
2022 Blanc de Noir	5	9.90

**BOTTLE** // 0,75 l 

---

**WHITE WINE**

2023 Gelber Muskateller		29
2022 Blanc De Noir		29
2022 Gewürztraminer Trocken		29
2022 Deidesheimer Riesling		35
2020 Hohenmorgen GG   2015 GG	75   85	
2020 Jesuitengarten GG		75
2021 Langenmorgen GG Weißburgunder		75

**RED WINE**

2018 BJ S...Sprung		32
--------------------	--	----

---

**WEINGUT  
VON WINNING** €

---

**BY THE GLASS** // 0,1 l / 0,25 l 

---

2022 Sauvignon Blanc II	5	10
2022 Chardonnay Royal	6.50	12

**BOTTLE** // 0,75 l 

---

**WHITE WINE**

2022 WinWin Riesling		32
2022 Sauvignon Blanc II		32
2022 Chardonnay Royal		35
2020 Marmar		175
2022 Sauvignon Blanc I		50

---

## OUR FRIENDS

---

€

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---

**WEINGUT KNIPSER**

2021 Gewürztraminer & Riesling	35
2020 Kirschgarten Weißburgunder GG	75
2017 Chardonnay trocken	95

---

**WEINGUT KRANZ**

2022 Weisser Burgunder Kalmit GG	65
2014 Riesling Kalmit GG	65

---

**WEINGUT RINGS**

2022 Chardonnay & Weißburgunder	35
2021 Kallstadt Riesling „Vom Kalk“	40

---

**WEINGUT NEVERLAND**

2020 Opus K Cuveé Prestige	65
2020 Class A Grauburgunder „vom Kalkriff“	32
2019 Good Old Times Weißwein	25

---

**WEINGUT MÜNZBERG**

2021 Godramsteiner Riesling	65
2018 Weißer Burgunder „Schlangenpfiß“	65
2016 Godramsteiner Stahlbühl Chardonnay	65

---

€

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---

**WEINGUT REBHOLZ**

2019 Weißer Burgunder „Im Sonnenschein“ GG	140
2021 Siebeldinger Riesling „Vom Muschelkalk“	45
2019 Chardonnay R	95
2018 Chardonnay R	1,5l 200

---

**WEINGUT SIENER**

2020 Muskateller	49
2020 Kastanienbusch Schiefer Riesling	60
2020 Birkweiler Mandelberg Weißburgunder	60
2018 Birkweiler Kastanienbusch Pinot Noir	80

---

**WEINGUT MARKUS SCHNEIDER**

2020 Hullabaloo	45
2020 Saumagen Riesling	60
2020 Sauvignon Blanc Fumé	60
2020 Leiwener Josefberg Riesling Spätlese	65
2020 Crue Chardonnay	90

---

**WEINGUT REIBOLD**

2022 Sauvignon Blanc	32
2021 Chardonnay	39
2019 Riesling - Im Großen Garten	80

---

€

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---

**WEINGUT VOLLENWEIDER**

2018 Wolfer Goldgrube Riesling Auslese GK 0,375l	85
--	----

---

**WEINGUT CHRISTMANN**

2017 Gimmeldinger Kapellenberg Riesling	75
2016 Idig Riesling GG	160

---

**WEINGUT FRITZ HAAG**

2021 Brauneberg Riesling „Tradition - Feinherb“	45
2018 Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese	55
2021 Riesling Kabinett Juffer	1,5l 95

---

---

## MORE ABOUT WINE

---

€

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---



### WHITE WINE

#### ANTOINE JOBARD

2019 Meursault Premier Cru „Poruzots“ 210

---

#### JACQUES PICARD

2018 Coteaux Champenois  
Blanc les Champs Rénard 130

---

#### LEFLAIVE

2021 Auxey Duresses 160  
2020 Rully Premier Cru 160  
2017 Pouilly Fuisse 160

---

#### LOUIS JADOT

2020 Rully 55  
2020 Chablis 55  
2019 Chassagne -Montrachet 150

€

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---



### CHARTON-VACHET

2018 Montagny „Théophanie“ 65

---

#### FABIEN COCHE

2016 Bourgogne Chardonnay „Côte d´Or“ 85  
2016 Meursault 190

---

#### DOMAINE XAVIER MONNOT

2020 Bourgogne Chardonnay „Les Grandes Coutures“ 55  
2018 Meursault „Les Chevalières“ 120

---

### RED WINE

#### LOUIS JADOT

2019 Gevrey-Chambertin 99  
2019 Volnay Clos de La Barre Premier Cru 180

---

#### DOMAINE XAVIER MONNOT

2017 Pommard „Les Vignots“ 120