



INTUU
RESTAURANT

KONNICHIWA & OLÁ!

Willkommen im Restaurant
INTUU, wo Japans und
Südamerikas beste
Klassiker zu Hause sind.

NIKKEI-KÜCHE

Verbindung, Veredelung,
Versuchung. Einzigartige
Kombis aus dem Land
des Lächelns und dem
fernen Lateinamerika.

JOSPER GRILL

Auf dem geschlossenen
Holzkohlegrill werden
Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte
und Gemüse mit intensiven
Aromen unglaublich
saftig.

DRY AGER®

Feinstes Rindfleisch
veredeln wir selbst zu
perfektem Dry Aged –
durch Trockenreifung
bei 2°C und 85%
Luftfeuchtigkeit.

SHARING PLATES

Basisdemokratie am
Esstisch: Wer will, darf
teilen. Klassische Gang-
folgen gibt es nicht. Was
fertig ist, kommt auf
den Tisch.

ÖFFNUNGS- ZEITEN

RESTAURANT INTUU
Mo – Sa 18.00 – 22.00 Uhr

HERBARIUM BAR
Mo – Sa ab 18.00 Uhr



INTUU
RESTAURANT

DAS INTUU-TEAM EMPFIEHLT

INTUU CHEF'S CHOICE AB 2 PERSONEN

82.00

Überlasst unserem Küchenteam die Entscheidung und genießt eine kulinarische Reise durch Japan und Peru mit einem optimalen Querschnitt der INTUU-Speisekarte. Euch erwarten kalte Kleinigkeiten, frisches Gemüse, Fleisch und Fisch aus dem Jospier Grill, sowie ein süßer Abschluss.

P.P

DAS HERBARIUM-TEAM EMPFIEHLT

FREIGEIST WEIN-BEGLEITUNG

29.00

Für den Rundum-Genuss gibt es drei begleitende Weine zu eurem INTUU-Dinner: Schaumwein 0,10 l, Weißwein 0,15 l und Rotwein 0,15 l

FREIGEIST COCKTAIL-BEGLEITUNG

29.00

Mal etwas anderes?! Genießt drei HERBARIUM Cocktail-Kreationen, fein abgestimmt auf euer INTUU-Dinner, und verbindet damit die Nikkei-Küche mit den Drinks und Aromen der Pflanzenwelt



INTUU
RESTAURANT

SNACK

PIMIENTOS DE PADRÓN ☺	6.50
Paprika · Miso · Sesam · Koriander	
EDAMAME ☺	6.00
gedämpfte Sojabohne · Seesalz	
ANDEN POPCORN ☺	4.50
Cancha Mais · Limette	

NIGIRI

2 STK.

MAGURO	9.50
SAKE	7.50
SUZUKI	8.50
TAKO	7.00
EBI	10.00
HAMACHI	10.00
AVOCADO ☺	6.50

FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

SAKE	8.50
Lachs · Rocoto Leche de Tigre · Zitrone Orangen-Miso · Quinoa	
MAGURO ZUKE	11.00
Thunfisch · Estragon-Salsa · Hollandaise	
ENTRECÔTE	20.00
Entrecôte vom Wagyu · Soja · Chutney · Gänsestopfleber	
HAMACHI	9.50
Gelbschwanzmakrele · Yuzu · Eigelb-Crumble	
SUZUKI	9.50
Wolfsbarsch · Umeboshi · Aji Amarillo	



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

MAGURO MAKI Thunfisch	13.00
SAKE MAKI Lachs · Gurke	9.50
AVOCADO MAKI ☺ Avocado	8.00
KAPPA MAKI ☺ Gurke · schwarzer Sesam	7.50
WHITE ROLL Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel	21.00
DRAGON ROLL Lachs · Spargel · Masago · Avocado	16.50
PESCADO MIXTO Garnele · Lachs · Wolfsbarsch · Thunfisch · Avocado Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzukoshō-Aioli	19.00
OKTOPUS ROLL Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado Süßkartoffelstroh · Anticucho-Sauce	17.00
CALIFORNIA ROLL Garnele · Gurke · Avocado · Tobiko · Spicy Mayo	16.00
MAKI VEGETARISCH ☺ frittierte Okra · Avocado · Seetang-Kaviar knuspriger Quinoa · Koriander · Huancaína-Leche de Tigre	12.00



INTUU
RESTAURANT

SASHIMI

SASHIMI vom Wolfsbarsch, Thunfisch oder Lachs	15.00
SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK Omakase	34.00
SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK Omakase	48.00

**ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT MIT NIKKEI
GARNITUR**

SUSHI & SASHIMI

OMAKASE I 3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi	27.00
6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi	48.00
12 Nigiri · 3 Rollen · 6 Sashimi	80.00
OMAKASE II 3 Nigiri · 1 Rolle	21.00
3 Nigiri · 2 Rollen	30.00
5 Nigiri · 3 Rollen	40.00

SUPPE

MISO Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln	9.00
--	-------------



INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE	15.00
Wolfsbarsch · Avocado · Cancha · Süsskartoffel · rote Zwiebel Leche de Tigre · Koriander	
GEMÜSE CEVICHE ☺	14.00
Gemüse · Früchte · Chia · Avocado · Koriander	
CEVICHE TOSTADA	17.00
Jakobsmuschel · Oktopus · Hamachi · Aji Leche · Tortilla	
RINDS TATAKI	14.00
Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch · Trüffel	
SPICY TUNA	17.00
Tatar · Spicy Mayo · Sesam · Unagi-Sauce · Crispy Reis	
SPINAT ☺	10.00
Spinat · Papaya · Knoblauchchips · schwarzer Sesam Zuckerrüben-Soja-Dressing	

POKE

SHOYU POKE	14.00
Maguro · Sake · Suzuki · Hamachi · Seetangkaviar · Sesam Kimchi-Crème · Yuzu	

TEMPURA

SHRIMPS	17.00
Garnelen · Huancaína · Ponzu	
VEGETARISCH ☺	11.00
Lotuswurzel · Aubergine · Shiitake · Zucchini · Okra Spargel · Kürbis · geriebener Rettich und Ingwer · Ponzu	



INTUU
RESTAURANT

VOM LAND

TONKATSU Schweinerücken in Panko · knackiger Krautsalat Yuzukosho · Karashi Senf · Tonkatsu-Sauce	17.00
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH Schweinebauch · Süsskartoffelpüree · Sticky-Sauce	16.00
GEFLÜGEL YAKITORI mariniertes Hähnchen · Teriyaki-Sauce · Shichimi	14.00

XO SHORT RIB 400G 50 h gegarte Querrippe · japanischer BBQ-Lack Salsa Criolla · Anticucho-Sauce	33.00
XO SLIDER 2ST. XO Short Rib · Yuzukoshō-Mayo · Daikon · Bao	16.00

VON DER SEE

KABELJAU Paella · Pfeffer · Aji-Amarillo-Aioli · Spicy Cancha	22.00
LACHSFILET IN MISO GEBEIZT gegrilltes Lachsfilet · saurer Gurkensalat · Chili · Ingwer	26.00
OKTOPUS gegrillter Oktopus · Ponzu · Olive · Rucola	21.00
CHARRED THUNFISCH Rettich · Melonensalat · Nori-Sauce	29.00



INTUU
RESTAURANT

AUS DEM JOSPER

RINDERFILET · ARGENTINIEN	200 g	43.00
TOMAHAWK VOM DUROC SCHWEIN	300g	29.00
SIRLOIN · DRY AGED VON XO BEEF · ÖSTERREICH	250 g	45.00
WAGYU RIB-EYE · CHILE	250 g	99.00
	125 g	50.00
FLANKSTEAK · URUGUAY	250 g	29.00

ALLE STEAKS WERDEN SERVIERT MIT

Anticucho · Salsa Criolla

VOM FELD

GRÜNER SPARGEL ☉ gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing	10.00
AVOCADO ☉ Avocado aus dem Josper · Aji-Ponzu	7.00
AUBERGINE ☉ gegrillte Aubergine · Miso	7.00
BROKKOLI ☉ gerösteter Brokkoli · Miso · Dashi · Sesam	7.00
MAIS ☉ karamellisierter Mais · Shiso-Butter	8.00
WEISSER REIS ☉ gedämpfter Reis · Sesam	5.00
SÜSSKARTOFFEL-FRIES ☉	7.00

KINDERKARTE

SUSHI VARIATION	9.00
LACHSFILET	9.00
KNUSPRIGES SCHNITZEL	9.00



INTUU
RESTAURANT

DESSERT

SCHOKOLADE warmer Schokoladenkuchen · Dulce-de-Leche-Eis	9.00
PIE DE LIMÓN Zitronentarte · Gin-Tonic-Sorbet	10.00
DRUNKEN PINEAPPLE Ananas aus dem Jospet · Schokolade-Chili-Eis · Rum	10.00
EIS VARIATION drei Kugeln	7.50
fünf Kugeln	12.50
Erkundigt Euch gerne bei unserem Servicepersonal nach den aktuellen Sorten	
DESSERT VARIATION für zwei Personen	25.00
für vier Personen	40.00

UNSER EIS KREIEREN WIR IN KOOPERATION MIT WIEBKES MILCHHAUS

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI		11.00
BARSOL PRIMERO QUEBRANTA PISCO	2 cl	4.00
1800 ANEJO TEQUILA	2 cl	6.00
YUZU SAKE	5 cl	9.50