



INTUU
RESTAURANT

KONNICHIWA & OLÁ!

Willkommen im Restaurant INTUU, wo Japans und Südamerikas beste Klassiker zu Hause sind, von Sushi bis Shoyu Poke, von Pisco bis San Miguel.

JOSPER GRILL

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

FRISCHLUFT

Durch unsere hocheffiziente Lüftungsanlage wird die Luft alle 15 Minuten komplett gegen gefilterte Frischluft ausgetauscht. Zusätzlich lüften wir für euch durch öffnen der Türen & Fenster.

NIKKEI-KÜCHE & SHARING PLATES

Wir vereinen die Küche aus Japan & Südamerika und bringen sie auf Tellern zum gemeinsamen Teilen zu euch an den Tisch. Ganz ohne klassische Gangfolge servieren wir euch die Gerichte sobald sie fertig sind.

COVID 19

Bitte achtet gemeinsam mit uns auf die Einhaltung der Corona-Schutzmaßnahmen. Weitere Infos gibts hier:



ÖFFNUNGS- ZEITEN

RESTAURANT INTUU
Mo – Sa 18.30 – 22.00 Uhr

HERBARIUM BAR
Mo – Sa ab 18.00 Uhr



INTUU
RESTAURANT

DAS INTUU-TEAM EMPFIEHLT

INTUU CHEF'S CHOICE

69.00

Überlasst unserem Küchenchef Alexander Zinke die Entscheidung und genießt den optimalen Querschnitt der INTUU-Speisenkarte mit einer Reise durch Japan und Südamerika. Euch erwarten kalte Kleinigkeiten vorweg, frische Gemüse- und Fleisch-/Fischgerichte aus dem Jospier Grill und ein süßer Abschluss

INTUU CHEF'S CHOICE DELUXE

89.00

Lasst es euch heute besonders gut gehen und genießt das Upgrade der Chef's Choice von Küchenchef Alexander Zinke

DAS HERBARIUM-TEAM EMPFIEHLT

FREIGEIST WEIN-BEGLEITUNG

29.00

Für den Rundum-Genuss gibt es 3 begleitende Weine zu eurem INTUU-Dinner: Schaumwein 0,10 l, Weißwein 0,15 l & Rotwein 0,15 l

FREIGEIST COCKTAIL-BEGLEITUNG

39.00

Mal etwas anderes?! Genießt 4 HERBARIUM Cocktail-Kreationen, fein abgestimmt auf euer INTUU-Dinner, und verbindet damit die NIKKEI-Küche mit den Drinks & Aromen der Pflanzenwelt



INTUU
RESTAURANT

SNACK

PIMIENTOS DE PADRÓN ☺	5.50
Paprika · Miso · Sesam · Koriander	
EDAMAME ☺	4.90
Gedämpfte Sojabohne · Seesalz	
ANDEN POPCORN ☺	3.50
Cancha Mais · Limette	

NIGIRI

2 STK.

MAGURO	7.80
SAKE	6.50
SUZUKI	7.80
TAKO	6.40
EBI	7.80
HAMACHI	7.80
AVOCADO ☺	5.80

FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

SAKE	7.50
Lachs · Rocoto Leche de Tigre · Zitrone Orangen-Miso · Quinoa	
MAGURO ZUKE	8.80
Thunfisch · Estragon-Salsa · Hollandaise	
ENTRECÔTE	19.00
Entrecôte vom Wagyu-Rind · Soja · Chutney	
HAMACHI	8.80
Gelbschwanzmakrele · Yuzu · Eigelb-Crumble	
SUZUKI	8.80
Wolfsbarsch · Umeboshi · Aji Amarillo	



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

MAGURO MAKI	10.50
SAKE MAKI Lachs · Gurke	9.50
AVOCADO MAKI ☉ Avocado	7.50
KAPPA MAKI ☉ Grüne Gurke · schwarzer Sesam	7.50
WHITE ROLL Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel	18.00
DRAGON ROLL Lachs · Spargel · Masago & Avocado	15.00
PESCADO MIXDO Garnele · Lachs · Avocado · Thunfisch · Suzuki Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzu Kosho-Aioli	19.00
OKTOPUS ROLL Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado Süßkartoffelstroh · Anticuchera Sauce	15.00
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 Wähle von Wolfsbarsch-, Thunfisch- oder Lachs-Sashimi	14.00
SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK Omakase	30.00
SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK Omakase	45.00
ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT MIT NIKKEI GARNITUR	

SUSHI & SASHIMI

OMAKASE I 3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi	26.00
6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi	47.00
OMAKASE II 3 Nigiri · 1 Rolle	20.00
3 Nigiri · 2 Rollen	29.00

SUPPE

MISO ☉ Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln	6.50
DASHI ☉ Algen Dashi · Udon · Wurzelgemüse · Negi · Ajitama	9.00



INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE	14.00
Wolfsbarsch · Avocado · Cancha · Süsskartoffel · rote Zwiebel Leche de Tigre	
HIYAYAKKO	9.50
Silken Tofu · Edamame · Bonito · Negi · Mentsuyu Grapefruit · Tortilla	
RINDS TATAKI	13.00
Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch	
PORKBELLY SALAD	14.00
Knuspriger Schweinebauch · Shichimi · Avoacdo · Salat mit Zitrusdressing	
SPINAT ☺	9.00
Spinat · Papaya · Knoblauchchips · schwarzer Sesam Zuckerrüben-Soja-Dressing	
GEMÜSE CEVICHE ☺	10.00
Gemüse · Früchte · Chia · Avocado · Koriander	
SPICY TUNA	14.00
Thunfisch Tatar · Römersalat · Sesam · Kaviar · Reis	

POKE

SHOYU POKE	KLEIN 12.50
Seefisch · Sesam · Seetang-Kaviar · Wasabi-Creme · Yuzu	
	GROSS 15.00

TEMPURA

CALAMARI	12.50
Knusprige Tintenfischringe · Sesam · Aji Amarillo-Leche de Tigre · Japanische Mayonnaise	
VEGETARISCH ☺	11.00
Lotuswurzel · Aubergine · Shiitake · Zucchini · Okra Spargel · Kürbis · geriebener Rettich und Ingwer · Ponzu	
ROCK SHRIMP	14.00
Garnelen · Huancaína · Ponzu	



INTUU
RESTAURANT

VOM LAND

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	16.00
Schweinebauch · Piquillo-Süßkartoffelpüree Miso-Anticucho-Sauce	
TONKATSU	16.00
Schweinerücken in Panko · knackiger Krautsalat Yuzukosho · Karashi Senf · Tonkatsu-Sauce	
PERUVIAN HÄHNCHEN	21.00
Pikant marinierte halbe Maispoularde · Koriander · Zitrone	
GEFLÜGEL YAKITORI	14.00
Mariniertes Hähnchen in Teriyaki-Sauce & Shichimi	
XO SHORT RIB 400G	29.00
50 h gekochte Querrippe · japanischer BBQ-Lack Criolla Chutney · Jalapeño	
XO SLIDER	15.00
XO Short-Rib · Yuzukosho-Mayo · Daikon · Bao	

VON DER SEE

LACHSFILET IN MISO GEBEIZT	22.00
Gegrilltes Miso-Lachsfilet · saurer Gurkensalat mit Chili	
OKTOPUS	21.00
Gegrillter Oktopus · Ponzu · Oliven-Sauce & Salsa	
KABELJAU	19.50
Paella · Pfeffer · Aji Amarillo Aioli · Spicy Cancha	



INTUU
RESTAURANT

AUS DER JOSPER

RINDERFILET	200 g	33.00
TOMAHAWK VOM IBERICO SCHWEIN	300 g	28.00
SIRLOIN · DRY AGED VON XO BEEF · AUSTRIA	250 g	38.00
WAGYU RIB-EYE · CHILE	250 g	95.00
	125 g	48.00
FLANKSTEAK · URUGUAY	300 g	28.00

ALLE STEAKS WERDEN SERVIERT MIT

Anticucho-Sauce · Salsa Criolla Chutney ·
Jalapeños



INTUU
RESTAURANT

VOM FELD

GRÜNER SPARGEL ☉	5.00
Gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing	
GEBACKENER KÜRBIS ☉	6.00
Hokkaido · Amarillo-Sanddornen	
AUBERGINE ☉	6.00
Gegrillte Aubergine · Miso	
AVOCADO ☉	7.00
Avocado aus der Josper · Aji-Ponzu	
BROKKOLI ☉	6.00
Gerösteter Brokkoli · Miso · Dashi · Sesam	
WEISSER REIS ☉	3.50
Gedämpfter weißer Reis · Sesam	
SÜSSKARTOFFEL-FRIES ☉	5.00

KINDERKARTE

SUSHI VARIATION	9.00
LACHSFILET	9.00
KNUSPRIGES SCHNITZEL	9.00



INTUU
RESTAURANT

DESSERT

HONIG CASTELLA Japanischer Honig-Biskuit · Espresso Martini-Mousse & Sorbet	7.00
SCHOKOLADE Warmer Schokoladenkuchen · Dulce de Leche-Eis	7.00
PIE DE LIMON Zitronentarte · Gin & Tonic-Eis	7.00
EIS VARIATION 3 Kugeln · Fragen Sie unseren Service-Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten.	7.00
DESSERT VARIATION Auswahl von Eis, Früchten & Desserts für 2 Personen	25.00
für 4 Personen	40.00

**UNSER EIS KREIEREN WIR IN KOOPERATION
MIT WIEBKES MILCHHAUS.**

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI	10.00
XOCOLATL NEGRONI	10.00
BEVERBACH SINGLE MALT	13.00
GRAPPA DI MERLOT OLOROSSO	5.00
BEVERBACH WHISKEY & COFFEE	6.00