



INTUU
RESTAURANT

KONNICHIWA & OLÁ!

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

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
Lunch 12.00 – 14.00 Uhr
Dinner 18.00 – 22.30 Uhr

HERBARIUM BAR
So – Do bis 01.00 Uhr
Fr – Sa bis 02.00 Uhr



INTUU
RESTAURANT

SNACK

PIMIENTOS DE PADRÓN 🍷 Paprika · Miso · Sesam · Koriander	5.50€
EDAMAME 🍷 Gedämpfte Sojabohne · Seesalz	4.50€
ANDEN POPCORN 🍷 Cancha Mais · Limette	3.50€

NIGIRI

2 STÜCK

MAGURO	7.80€
SAKE	5.80€
SUZUKI	7.80€
TAKO	6.40€
EBI	7.80€
HAMACHI	7.80€
AVOCADO 🍷	5.80€

FREIGEIST NIGIRI

2 STÜCK

SAKE Rocoto Leche de Tigre · Ponzu · Orangen-Miso · Quinoa	6.80€
MAGURO Thunfisch · Spicy Ponzu · Apfel-Gurken-Salsa	8.80€
ENTRECÔTE Entrecôte vom Wagyu-Rind · Soja · Chutney	19.00€
TAKO Oktopus · Olive	6.80€
SUZUKI Wolfsbarsch · Umeboshi-Carpaccio Yuzu-Aji Amarillo	8.80€



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

7 STÜCK

MAGURO MAKI

9.50€

SAKE MAKI

Lachs · Gurke

8.50€

AVOCADO MAKI 🍷

Avocado

7.50€

KAPPA MAKI 🍷

Grüne Gurke · schwarzer Sesam

7.50€

DRAGON ROLL

Lachs · Spargel · Masago & Avocado

13.00€

PESCADO MIXDO

Schneekrabbe · Lachs · Avocado · Thunfisch · Suzuki
Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzu Kosho-Aioli

19.00€

OKTOPUS ROLL

Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado
Süßkartoffelstroh · Anticuchera Sauce

14.00€

CALIFORNIA ROLL

Butterkrebs · Gurke · Avocado

16.00€

MAKI VEGETARISCH 🍷

Frittierte Okra & Avocado · Seetang-Kaviar
knuspriger Quinoa · Koriander · Huancaína-Leche de Tigre

11.00€



INTUU
RESTAURANT

SASHIMI


SASHIMI wähle von Wolfsbarsch-, Thunfisch- oder Lachs-Sashimi	13.50€
SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK Omakase	30.00€
SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK Omakase	45.00€

ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT MIT
Aji Amarillo · Ingwer · Wasabi

SUSHI & SASHIMI

OMAKASE I 3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi	26.00€
6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi	47.00€
12 Nigiri · 3 Rollen · 6 Sashimi	80.00€
OMAKASE II 3 Nigiri · 1 Rolle	20.00€
3 Nigiri · 2 Rollen	29.00€
5 Nigiri · 3 Rollen	39.00€

SUPPE

MISO Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln	7.00€
VEGANER DASHI  Pilze · Soba-Nudeln · Dashi	7.00€



INTUU
RESTAURANT


KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE	13.50€
Wolfsbarsch · Avocado · Cancha · rote Zwiebel Rocoto-Leche de Tigre	
CEVICHE MIXTO EN TORTILLA	16.00€
Jakobsmuschel · Oktopus · Hummer · Cancha · Guacamole · Salsa Criolla & Aji Amarillo-Leche de Tigre serviert im Tortilla	
RINDS TATAKI	12.00€
Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch	
HAMACHI TIRADITO	13.00€
Gelbschwanzmakrele · Tobiko · Aji Amarillo-Limettensauce	
SPINAT 	9.00€
Spinat · Papaya · Knoblauchchips · schwarzer Sesam Zuckerrüben-Soja-Dressing	
GEMÜSE CEVICHE 	10.00€
Gemüse · Früchten · Chia · Avocado · Koriander	

POKE

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

TEMPURA

CALAMARI	12.00€
Knusprige Tintenfischringe · Aji Amarillo-Leche de Tigre · Japanische Mayonnaise	
VEGETARISCH 	11.00€
Lotuswurzel · Aubergine · Shiitake · Zucchini Okra · Spargel · Kürbis geriebener Rettich und Ingwer · Ponzu	
ROCK SHRIMP	13.00€
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	
GEFLÜGEL YAKITORI	14.00€
Mariniertes Hähnchen in Teriyaki-Sauce & Shichimi	
SHORT RIB 500G	23.00€
50h gekochte Querrippe · Japanische BBQ-Sauce · Salsa Criolla · eingelegte Jalapeño	

VON DER SEE

LACHSFILET IN MISO GEBEIZT	22.00€
Gegrilltes Miso-Lachsfilet · Yuzu-Miso saurer Gurkensalat mit Chili	
OKTOPUS	22.00€
Gegrillter Oktopus · Ponzu · Oliven-Sauce & Salsa	
KABELJAU	19.00€
Aji Amarillo Aioli · Spicy Cancha	



INTUU
RESTAURANT

AUS DEM JOSPER

RINDERFILET	200 g	33.00€
TOMAHAWK · IRLAND 2 PERSONEN	1.000 g	65.00€
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	26.00€
ARGENTINISCHE WILDGARNELEN 5 STÜCK Spicy Ponzu, Limette	250 g	25.00€

Alle Steaks werden mit japanischer BBQ-Sauce,
Salsa Criolla & eingelegten Jalapeños serviert



INTUU
RESTAURANT

VOM FELD

GRÜNER SPARGEL 🍴	5.00€
Gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing	
GEMÜSE AUS DEM JOSPER GRILL 🍴	6.00€
Wurzelgemüse · Huancaína-Dip	
AUBERGINE 🍴	5.00€
Gegrillte Aubergine · Miso	
MAIS 🍴	4.50€
Mais karamellisiert · Shiso-Butter	
WEISSER REIS 🍴	3.50€
Gedämpfter weißer Reis mit Sesam	
SÜSSKARTOFFEL-FRIES 🍴	4.50€
AVOCADO 🍴	6.00€
Avocado aus dem Josper · Aji-Ponzu	

KINDERKARTE

SUSHI VARIATION	9.00€
LACHSFILET	9.00€
KNUSPRIGES SCHNITZEL	9.00€



INTUU
RESTAURANT

DESSERT

PURIN 7.00€
Crème Caramel · Joghurteis

SCHOKOLADE 7.00€
Warmer Schokoladenkuchen · Dulce de Leche-Eis

PIE DE LIMON 7.00€
Zitronentarte · Gin&Tonic-Eis

EIS VARIATION 12.00€
5 Kugeln · fragen Sie unseren Service nach den
aktuellen Sorten

DESSERT VARIATION
Auswahl von Eis, Früchten und Desserts

für 2 Personen 25.00€

für 4 Personen 40.00€

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