



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

## BENTO

### YASAI ☺

15.00

Tofu Dengaku · Gemüse-Ceviche · Avocado  
vom Grill vegetarisches Tempura · Reis

### JAPAN MEETS PERU

15.00

Seefisch-Ceviche · Tonkatsu vom Schwein  
Süßkartoffel und Guacamole ·  
Aubergine-Miso · Sushi Omakase

### NIKU

18.00

Geflügel Yakitori · Rinds Tataki  
Sirloin mit 2 Saucen · Spargel & Wafu · Reis

### SUSHI

18.00

Sashimi Omakase ·  
California Maki · Avocado Maki  
Nigiri Omakase · Miso Suppe

### RYŌSHI

25.00

Garnelen Tempura · Lachsfilet in Miso  
Thunfisch Poke · gegrillter Spargel  
mit Wafu-Dressing  
Maniok · Huancaína-Dip