



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

AJI	Peruanische Chili
AJI AMARILLO	Peruanische Chili · fruchtig
AJI LIMO	Peruanische Chili · zitrus
AJI PANKA	Peruanische, grüne Chilipaste
AZUKI	Süße Bohnen
BENTO	Japanische Lunch-Box, erfunden im Jahr 1100
CANCHA MAIS	Peruanischer gerösteter Mais
CAUSA	Peruanisches Kartoffelgericht
CEVICHE	Peruanisches Fischgericht
CHIA	Salbeisamen
CHIMICHURRI	Argentinische Grillsauce
DASHI	Japanischer Grundfond
DENGAKU	Traditionelles japanisches Gericht mit Tofu und Miso
DULCE DE LECHE	Karamellisierte Kondensmilch
EBI	Garnele
EDAMAME	Sojabohne
GUACAMOLE	Avocado-Dip
GUNKAN	In Nori eingewickelte Maki
HUANCAINA	Frischkäse-Sauce mit leichter Schärfe
IKA	Tintenfisch
IKURA	Lachsrogen
JALAPEÑO	Chili Sorte aus der Stadt Xalapa, Mexiko
JAPANISCHE MAYO	Würzige japanische Mayonnaise
JOSPER	Drei in eins: Holzkohlegrill und Backofen mit Räucherfunktion
KAPPA	Gurke
KARAMI-SALSA	Japanische Würzsalsa
KINAKO	Sojabohnenmehl mit dem Geschmack von Erdnussbutter
LECHE DE TIGRE	Peruanische Würzsoße



INTUU
RESTAURANT

MAKI	Rolle von in Nori gerolltem Reis, gefüllt mit Fisch, Fleisch oder Gemüse
MAGURO	Thunfisch
MANIOK	Wurzelgemüse aus Südamerika
MASAGO	Rogen vom Lodde Fisch
MISO	Sojabohnenpaste
NIGIRI	Mit Fisch, Fleisch, Gemüse oder Ei belegte Reisrolle
NIKKEI	Japanisch-südamerikanische Fusions-Küche
NIKU	Fleisch · Fleischgericht
NORI-SAUCE	Sauce aus Algenblättern
OKRA	Gemüse aus Asien & Afrika
OMAKASE	Überraschung! Der Küchenchef entscheidet, was auf den Tisch kommt.
PANKO	Asiatisches Paniermehl
PATARASHCA	Speise aus dem Amazonas · gegartes Bananenblatt
PEREJIL	Petersilie
PIMENTOS DE PARDÓN	Kleine, grüne Paprika
PIQUILLO	Rauchig schmeckende Mini-Paprika
POKE	Hawaiianisches Fischgericht mit japanischen Einflüssen
PONZU	Soja-Zitrus-Sauce
QUINOA	Südamerikanische Hirse
RYŌSHI	Fischer
SAKE	Lachs
SALSA CRIOLLA	Zwiebel-Koriander-Salat
SALSA DE PEREJIL	Petersilie-Chili-Salsa
SASHIMI	Roh aufgeschnittener Fisch
SEETANG-KAVIAR	Veganer Kaviar



INTUU
RESTAURANT

SHICHIMI	Japanischer Pfeffer mit 7 Gewürzen
SHINGEN MOCHI	Dessert aus Japan
SHISO	Asiatische Nessel
SHOYU	Traditionelle Sojasauce
SOBA-NUDELN	Buchweizennudeln
SUSHI	Japanisches Gericht aus Reis und rohem Fisch
SUZUKI	Wolfsbarsch
TAMAGO	Japanisches Omelette
TATAKI	Fleisch oder Fisch, leicht angebraten mit rohem Kern
TEMPURA	Im Teigmantel frittierte Speisen, japanische Zubereitungsart
TENTSUYU	Auf Mirin & Soja basierende Würzsauce
TERIYAKI-SAUCE	Japanische Würzsauce
TIRADITO	Peruanisches Fischgericht
TOBIKO	Fischrogen
TOFU	Bohnenquark
TONKATSU	Paniertes Schnitzel mit Gewürzsauce
UMEBOSHI	Eingelegte Pflaume aus Japan
WAFU-DRESSING	Japanisches Salatdressing
WAKAME	Essbare Alge
WASABI	Japanischer Wasserrettich
YAKINIKU-SAUCE	Japanische BBQ-Sauce
YAKITORI	Hähnchen am Spieß
YASAI	Gemüse · vegetarisch
YUZU	Asiatische Zitrusfrucht
©	Vegetarisches Gericht