



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.

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 18.30 – 22.00 Uhr

HERBARIUM BAR
Do – Sa ab 18.00 Uhr



INTUU
RESTAURANT

BARTENDERS´SPEZIAL

SWEET BLUSH	12.00
Gin · Campari · Rosé Port · Zitrone · Rhababer · Minze	
FIRE PUNCH	11.00
Maiswhiskey · Grüner Chartreuse · Ananas · Zimt · Chili · Agave · Limette · Aromatic Bitter	
MYSTIC PINK ASTER	10.00
Birnenbrand · Lillet Rosé · Heidelbeere · Himbeere · Tonkabohne · Zitrone · Rosé Prosecco	
PISCO SOUR	10.00
Pisco · Zitrone · Zucker · Eiweiß · Aromatic Bitters	
ESPRESSO MARTINI	10.00
Nach Art des Hauses	
FREIGEIST SECCO	7.50
Hausgemachter Sirup mit Schaumwein aufgegossen	



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 MIXTO 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
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
--	-------------



INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE 14.00

Wolfsbarsch · Avocado · Cancha · Süsskartoffel · rote Zwiebel
Leche de Tigre

RINDS TATAKI 13.00

Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch

SPINAT ④ 9.00

Spinat · Papaya · Knoblauchchips · schwarzer Sesam
Zuckerrüben-Soja-Dressing

GEMÜSE CEVICHE ④ 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

VEGETARISCH ④ 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 Schweinebauch · Piquillo-Süßkartoffelpüree Miso-Anticucho-Sauce	16.00
TONKATSU Schweinerücken in Panko · knackiger Krautsalat Yuzukosho · Karashi Senf · Tonkatsu-Sauce	16.00
GEFLÜGEL YAKITORI Mariniertes Hähnchen in Teriyaki-Sauce & Shichimi	14.00
XO SHORT RIB 250G 50 h gekochte Querrippe · japanischer BBQ-Lack Criolla Chutney · Jalapeño	18.00
XO SLIDER XO Short-Rib · Yuzukosho-Mayo · Daikon · Bao	15.00

VON DER SEE

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



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	
AUBERGINE ☺	5.00
Gegrillte Aubergine · Miso	
BROKKOLI ☺	5.00
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

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
UNSER EIS KREIEREN WIR IN KOOPERATION MIT WIEBKES MILCHHAUS.	

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI	10.00
XOCOLATL NEGRONI	10.00
BEVERBACH SINGLE MALT	13.00
HARDENBERG DREIKORN	6.00
BEVERBACH WHISKEY & COFFEE	6.00