



INTUU  
RESTAURANT

## KONNICHIWA & OLÁ!

Willkommen im Restaurant  
INTUU, wo Japans und  
Südamerikas beste  
Klassiker zu Hause sind.

## 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 aus-  
getauscht. 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 servie-  
ren 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 – So 18.00 – 22.00 Uhr

HERBARIUM BAR  
Mo – So ab 18.00 Uhr



INTUU  
RESTAURANT

## DAS INTUU-TEAM EMPFIEHLT

### INTUU CHEF'S CHOICE

79.00

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.

### PIMP YOUR CHEF'S CHOICE

Wagyu Rib Eye

28.00

XO Steak 800-1000 gr.

28.00

Hummer

20.00

## DAS HERBARIUM-TEAM EMPFIEHLT

### FREIGEIST WEIN-BEGLEITUNG

29.00

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

### FREIGEIST COCKTAIL-BEGLEITUNG

29.00

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



INTUU  
RESTAURANT

## SNACK

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

## NIGIRI

2 STK.

<b>MAGURO</b>	<b>8.00</b>
<b>SAKE</b>	<b>7.00</b>
<b>SUZUKI</b>	<b>8.50</b>
<b>TAKO</b>	<b>7.00</b>
<b>EBI</b>	<b>9.00</b>
<b>HAMACHI</b>	<b>9.00</b>
<b>AVOCADO</b> ☺	<b>6.00</b>

## FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

<b>SAKE</b>	<b>8.00</b>
Lachs · Rocoto Leche de Tigre · Zitrone Orangen-Miso · Quinoa	
<b>MAGURO ZUKE</b>	<b>9.00</b>
Thunfisch · Estragon-Salsa · Hollandaise	
<b>ENTRECÔTE</b>	<b>19.00</b>
Entrecôte vom Wagyu-Rind · Soja · Chutney	
<b>HAMACHI</b>	<b>9.50</b>
Gelbschwanzmakrele · Yuzu · Eigelb-Crumble	
<b>SUZUKI</b>	<b>9.00</b>
Wolfsbarsch · Umeboshi · Aji Amarillo	



INTUU  
RESTAURANT

## MAKI · ROLLS

<b>MAGURO MAKI</b> Thunfisch	<b>11.00</b>
<b>SAKE MAKI</b> Lachs · Gurke	<b>9.50</b>
<b>AVOCADO MAKI</b> ☉ Avocado	<b>8.00</b>
<b>KAPPA MAKI</b> ☉ Gurke · schwarzer Sesam	<b>7.50</b>
<b>WHITE ROLL</b> Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel	<b>19.00</b>
<b>DRAGON ROLL</b> Lachs · Spargel · Masago · Avocado	<b>16.00</b>
<b>PESCADO MIXTO</b> Garnele · Lachs · Avocado · Thunfisch · Wolfsbarsch Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzu Kosho-Aioli	<b>19.00</b>
<b>OKTOPUS ROLL</b> Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado Süßkartoffelstroh · Anticuchera Sauce	<b>17.00</b>
<b>CALIFORNIA ROLL</b> Garnele · Gurke · Avocado · Tobiko · Spicy Mayo	<b>16.00</b>
<b>MAKI VEGETARISCH</b> ☉ Frittierte Okra & Avocado · Seetang-Kaviar knuspriger Quinoa · Koriander · Huancaína-Leche de Tigre	<b>12.00</b>



INTUU  
RESTAURANT

## SASHIMI

<b>SASHIMI</b> Wähle von Wolfsbarsch-, Thunfisch- oder Lachs-Sashimi	<b>15.00</b>
<b>SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK</b> Omakase	<b>34.00</b>
<b>SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK</b> Omakase	<b>48.00</b>
<b>ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT MIT NIKKEI GARNITUR</b>	

## SUSHI & SASHIMI

<b>OMAKASE I</b> 3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi	<b>27.00</b>
6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi	<b>48.00</b>
12 Nigiri · 3 Rollen · 6 Sashimi	<b>80.00</b>
<b>OMAKASE II</b> 3 Nigiri · 1 Rolle	<b>21.00</b>
3 Nigiri · 2 Rollen	<b>30.00</b>
5 Nigiri · 3 Rollen	<b>40.00</b>

## SUPPE

<b>MISO</b> Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln	<b>8.50</b>
--	-------------



INTUU  
RESTAURANT

## KALTE SPEISEN

### WOLFSBARSCH CEVICHE 15.00

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

### GEMÜSE CEVICHE 11.00

Gemüse · Früchte · Chia · Avocado · Koriander

### CEVICHE TOSTATA 17.00

Jakobsmuschel · Oktopus · Hamachi · Aji Leche · Tortilla

### RINDS TATAKI 14.00

Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch · Trüffel

### SPICY TUNA 14.00

Tatar · Spicy Mayo · Sesam · Unagi-Sauce · Crispy Reis

### SPINAT 10.00

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

## POKE

### SHOYU POKE 14.00

Maguro · Sake · Suzuki · Hamachi · Sesam · Seetangkaviar  
Kimchi-Crème · Yuzu

## TEMPURA

### SHRIMPS 16.00

Garnelen · Huancaína · Ponzu

### VEGETARISCH 11.00

Lotuswurzel · Aubergine · Shiitake · Zucchini · Okra  
Spargel · Kürbis · geriebener Rettich und Ingwer · Ponzu



INTUU  
RESTAURANT

## VOM LAND

<b>TONKATSU</b> Schweinerücken in Panko · knackiger Krautsalat Yuzukosho · Karashi Senf · Tonkatsu-Sauce	<b>16.00</b>
<b>KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH</b> Schweinebauch · Süsskartoffelpüree · Sticky-Sauce	<b>16.00</b>
<b>GEFLÜGEL YAKITORI</b> Mariniertes Hähnchen · Teriyaki-Sauce & Shichimi	<b>14.00</b>
<b>POLO A LA BRASA</b> Pikant marinierte Maispoularde · Koriander · Zitrone Salsa Criolla	<b>30.00</b>
<b>XO SHORT RIB 400G</b> 50 h gekochte Querrippe · japanischer BBQ-Lack Salsa Criolla · Anticucho-Sauce	<b>30.00</b>
<b>XO SLIDER 2ST.</b> XO Short-Rib · Yuzukosho-Mayo · Daikon · Bao	<b>15.00</b>

## VON DER SEE

<b>KABELJAU</b> Paella · Pfeffer · Aji Amarillo Aioli · Spicy Cancha	<b>19.50</b>
<b>LACHSFILET IN MISO GEBEIZT</b> Gegrilltes Miso-Lachsfilet · saurer Gurkensalat mit Chili	<b>22.00</b>
<b>OKTOPUS</b> Gegrillter Oktopus · Ponzu · Olive	<b>21.00</b>
<b>CHARRED THUNFISCH</b> Rettich · Melonen-Salat · Nori-Sauce	<b>27.00</b>
<b>HALBER HUMMER</b> Gegrillter Hummer · Spicy-Bisque	<b>34.00</b>



INTUU  
RESTAURANT

## AUS DER JOSPER

RINDERFILET · ARGENTINIEN	200 g	39.00
TOMAHAWK VOM DUROC SCHWEIN	300g	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	250 g	28.00

ALLE STEAKS WERDEN SERVIERT MIT  
Anticucho-Sauce · Salsa Criolla

## VOM FELD

GRÜNER SPARGEL ☺ Gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing	9.00
AVOCADO ☺ Avocado aus dem Josper · Aji-Ponzu	7.00
AUBERGINE ☺ Gegrillte Aubergine · Miso	7.00
BROKKOLI ☺ Gerösteter Brokkoli · Miso · Dashi · Sesam	7.00
MAIS ☺ Mais karamellisiert · Shiso-Butter	7.00
WEISSER REIS ☺ Gedämpfter weißer Reis · Sesam	5.00
SÜSSKARTOFFEL-FRIES ☺	5.00

## KINDERKARTE

SUSHI VARIATION	9.00
LACHSFILET	9.00
KNUSPRIGES SCHNITZEL	9.00





INTUU  
RESTAURANT

## DESSERT

**SCHOKOLADE** 8.00

Warmer Schokoladenkuchen · Dulce de Leche-Eis

**PIE DE LIMON** 8.00

Zitronentarte · Gin Tonic-Sorbet

**DRUNKEN PINEAPPLE** 8.00

Ananas aus der Jospet · Schokolade-Chili-Eis

### EIS VARIATION

3 Kugeln

7.50

5 Kugeln

12.00

Fragen Sie unseren Service-Mitarbeiter  
nach den aktuellen Sorten.

### 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** 11.00

**XOCOLATL NEGRONI** 10.00

**BARSOL PRIMERO QUEBRANTA PISCO** 2 cl 4.00

**1800 ANEJO TEQUILA** 2 cl 6.00

**YUZU SAKE** 5 cl 9.50