



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

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	8.00
SAKE	7.00
SUZUKI	8.50
TAKO	7.00
EBI	9.00
HAMACHI	9.00
AVOCADO ☺	6.00

FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

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



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

MAGURO MAKI Thunfisch	11.00
SAKE MAKI Lachs · Gurke	9.50
AVOCADO MAKI ☉ Avocado	8.00
KAPPA MAKI ☉ Gurke · schwarzer Sesam	7.50
WHITE ROLL Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel	19.00
DRAGON ROLL Lachs · Spargel · Masago · Avocado	16.00
PESCADO MIXTO Garnele · Lachs · Avocado · Thunfisch · Wolfsbarsch Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzu Kosho-Aioli	19.00
OKTOPUS ROLL Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado Süßkartoffelstroh · Anticuchera Sauce	17.00
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	15.00
SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK Omakase	34.00
SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK Omakase	48.00
ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT MIT NIKKEI GARNITUR	

SUSHI & SASHIMI

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

SUPPE

MISO Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln	8.50
--	-------------



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



INTUU
RESTAURANT

VOM LAND

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

VON DER SEE

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



INTUU
RESTAURANT

AUS DER JOSPER

RINDERFILET · ARGENTINIEN	200 g	39.00
TOMAHAWK VOM DUROC SCHWEIN	300 g	28.00
	250 g	38.00
SIRLOIN · DRY AGED VON XO BEEF · AUSTRIA		
	250 g	95.00
WAGYU RIB-EYE · CHILE		
	125 g	48.00
	250 g	
FLANKSTEAK · URUGUAY		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 Jospes · 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 Jospes · 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