



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

SNACK

| | |
|------------------------------------|-------|
| PIMIENTOS DE PADRÓN ☺ | 5.50€ |
| Paprika · Miso · Sesam · Koriander | |
| EDAMAME ☺ | 4.50€ |
| Gedämpfte Sojabohne · Seesalz | |
| CANCHA TOSTADO ☺ | 3.50€ |
| Cancha Mais · Limette | |

NIGIRI

2 STÜCK

| | |
|------------------|-------|
| MAGURO | 7.80€ |
| SAKE | 5.80€ |
| SUZUKI | 7.80€ |
| UNAGI | 9.50€ |
| EBI | 7.80€ |
| HAMACHI | 7.80€ |
| AVOCADO ☺ | 5.80€ |

FREIGEIST NIGIRI

2 STÜCK

| | |
|---|-------|
| SAKE | 6.80€ |
| Lachs · Sesam · Ingwer · Lauchzwiebel · Bonito | |
| MAGURO | 8.80€ |
| Thunfisch Tatar · Yuzu-Miso Sauce | |
| ENTRCÔTE | 9.00€ |
| Entrecôte flamed · Su-Miso · Koriander · Jalapeño | |
| SUZUKI | 8.80€ |
| Wolfsbarsch · Umeboshi-Carpaccio Yuzu-Aji Amarillo | |



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

8 STÜCK

MAGURO MAKI

9.50€

SAKE MAKI

8.50€

Lachs · Gurke

AVOCADO MAKI ☺

7.50€

Avocado · Japanische Mayo

KAPPA MAKI ☺

7.50€

Grüne Gurke · schwarzer Sesam · Wasabi Mayo

DRAGON ROLL/INSIDE OUT

13.00€

Lachs · Spargel · Masago & Avocado

RAINBOW ROLL/INSIDE OUT

19.00€

Schneekrabbe & Gurke · Lachs · Avocado
Thunfisch · Suzuki · Garnele & Shiso

OKTOPUS ROLL

14.00€

Oktopus · Zwiebeln im Tempura · Avocado
Süßkartoffel Stroh · Anticuchera Sauce

CALIFORNIA ROLL

16.00€

Butterkrebis · Gurke · Avocado

MAKI VEGETARISCH/INSIDE OUT☺

11.00€

Frittierte Okra & Avocado · Seetang-Kaviar
knuspriger Quinoa · Koriander · Leche de Tigre
Huancaína



INTUU
RESTAURANT

SASHIMI

| | |
|---|---------------|
| SUZUKI SASHIMI Wolfsbarsch Sashimi auf Eis | 13.50€ |
| SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK Omakase | 30.00€ |
| SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK Omakase | 45.00€ |
| ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT MIT Ponzu · Aji Amarillo · Ingwer · Wasabi | |

SUSHI & SASHIMI

| | |
|--|---------------|
| OMAKASE I 3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi | 26.00€ |
| 6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi | 47.00€ |
| 12 Nigiri · 3 Rollen · 6 Sashimi | 80.00€ |
| OMAKASE II 3 Nigiri · 1 Rolle | 20.00€ |
| 3 Nigiri · 2 Rollen | 29.00€ |
| 5 Nigiri · 3 Rollen | 39.00€ |

SUPPE

| | |
|--|--------------|
| MISO Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln | 7.00€ |
| VEGANER DASHI ☺ Pilze · Soba-Nudeln · Dashi | 7.00€ |



INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

| | |
|--|---------------|
| WOLFSBARSCH CEVICHE Wolfsbarsch · Avocado · Aji Limo · rote Zwiebel Leche de Tigre | 13.50€ |
| ENSALADA DE SASHIMI Thunfisch · Lachs · Mango · Granatapfel · Salat | 12.50€ |
| RINDS TATAKI Gegrilltes Sirloin · Salat · Perejil-Salsa | 12.00€ |
| HAMACHI TIRADITO Gelbschwanzmakrele · Gurke · Chili · Yuzu-Zitronensauce | 14.50€ |
| SPINAT ☺ Spinat · Papaya · Knoblauchchips · schwarzer Sesam Zuckerrüben-Soja-Dressing | 9.00€ |
| GEMÜSE CEVICHE ☺ Gemüse · Früchten · Chia · Avocado · Koriander | 10.00€ |

POKE

| | |
|---|--|
| SHOYU POKE Seefisch · Sesam · Seetang-Kaviar Wasabi-Creme · Yuzu | KLEIN 12.50€ GROSS 15.00€ |
|---|--|

TEMPURA

| | |
|--|---------------|
| SOFT SHELL CRAB Knuspriger Butterkrebs · Ponzu · Wasabi Creme | 13.00€ |
| VEGETARISCH ☺ Lotuswurzel · Aubergine · Shiitake · Zucchini Okra · Spargel · Kürbis · Shiso-Blatt geriebener Rettich und Ingwer · Tentsuyu-Sauce | 11.00€ |
| ROCK SHRIMP 8 Garnelen in Tempura · Salat · pikante cremige Sauce | 13.00€ |



INTUU
RESTAURANT

VOM LAND

| | |
|--|---------------|
| KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH Schweinebauch · Piquillo Causa · 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€ |

VON DER SEE

| | |
|---|---------------|
| LACHSFILET IN MISO GEBEIZT Gegrilltes Miso-Lachsfilet · Yuzu-Miso saurer Gurkensalat mit Chili | 22.00€ |
| OKTOPUS Gegrillter Oktopus · Zucchini · Shiitake · Schnittlauch | 22.00€ |
| KABELJAU Kabeljau in Pfefferkruste · Rettich Frühlingszwiebeln · Ingwer · Balsamico -Teriyaki | 19.00€ |



INTUU
RESTAURANT

AUS DEM JOSPER

| | | |
|--|---------|--------|
| RINDERFILET | 200 g | 33.00€ |
| TOMAHAWK · IRLAND für 2 Personen | 1.000 g | 65.00€ |
| SIRLOIN · DRY AGED VON XO BEEF · AUSTRIA | 250 g | 38.00€ |
| RIB EYE · DRY AGED VON XO BEEF · AUSTRIA | 250 g | 42.00€ |
| FLANKSTEAK · URUGUAY | 300 g | 26.00€ |
| LAMMKOTELETT NEW ZEALAND | 180g | 34.00€ |

ALLE STEAKS WERDEN MIT
AJI AMARILLO SAUCE, SALSA DE PEREJIL
& TONKATSU-ROTWEIN-SAUCE SERVIERT

EXTRAS

| | |
|---|-------|
| EXTRA WÜRZE Sauer eingelegtes Gemüse · frische Chili Shichimi Pfeffer | 5.00€ |
|---|-------|



INTUU
RESTAURANT

BEILAGEN

| | |
|--|--------------|
| GRÜNER SPARGEL ☺ Gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing | 5.00€ |
| GEMÜSE AUS DEM JOSPER GRILL ☺ Peruanischer Mais · Gemüse · Huancaína-Dip | 6.00€ |
| AUBERGINE ☺ Gegrillte Aubergine mit Ingwer-Miso | 5.00€ |
| MANIOK & SÜSSKARTOFFEL ☺ Maniok & Süßkartoffel · Guacamole | 4.50€ |
| WEISSER REIS ☺ Gedämpfter weißer Reis mit Sesam | 3.50€ |
| SÜSSKARTOFFEL-FRIES ☺ | 4.50€ |
| AVOCADO Avocado vom Josper · Orangen-Sojasauce | 6.00€ |

KINDERKARTE

| | |
|-----------------------------|--------------|
| SUSHI VARIATION | 9.00€ |
| LACHSFILET | 9.00€ |
| KNUSPRIGES SCHNITZEL | 9.00€ |



INTUU
RESTAURANT

DESSERT

DRUNKEN PINEAPPLE

Ananas aus dem Jospet · Rum · Azuki-Eis

8.00€

SCHOKOLADE

Warmer Schokoladenkuchen · Dulce de Leche-Eis

7.00€

PIE DE LIMON

Zitronen Tarte · gebrannter Baiser

7.00€

EIS VARIATION

5 Kugeln · fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Sorten

12.00€

DESSERT VARIATION

Auswahl von Eis, Früchten und Desserts

für 2 Personen

25.00€

für 4 Personen

40.00€

**UNSER EIS KREIEREN WIR IN KOOPERATION
MIT WIEBKES MILCHHAUS.**