



INTUU
RESTAURANT

KONNICHIWA & OLÁ!

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

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.

BIO-ZERTIFIZIERT

Unser Restaurant ist
Bio zertifiziert. Eier und
Milchprodukte beziehen
wir größtenteils in
regionaler Bio-Qualität.

DE-ÖKO-039

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 18.00 – 22.00 Uhr

HERBARIUM BAR
Mo – Do 18.00 – 00.00 Uhr
Fr – Sa 18.00 – 01.00 Uhr
So 18.00 – 23.00 Uhr



INTUU
RESTAURANT

DAS INTUU-TEAM EMPFIEHLT

INTUU CHEF'S CHOICE

Überlasst unserem Küchenteam die Entscheidung und genießt eine kulinarische Reise durch Japan und Peru mit einem optimalen Querschnitt der INTUU-Speisekarte. Euch erwarten kalte Kleinigkeiten, frisches Gemüse, Fleisch und Fisch aus dem Jospier Grill, sowie ein süßer Abschluss. Ab 2 Personen.

99.00

P.P

INTUU CHEF'S CHOICE VEGETARISCH/VEGAN

Das kulinarische Abenteuer unserer Chef's Choice ist selbstverständlich auch zu 100% vegetarisch oder vegan möglich. Ab 2 Personen.

69.00

P.P

DAS HERBARIUM-TEAM EMPFIEHLT

FREIGEIST WEIN-BEGLEITUNG

Für den Rundum-Genuss gibt es drei begleitende Weine zu eurem INTUU-Dinner: Schaumwein 0,1 l, Weißwein 0,15 l und Rotwein 0,15 l.

39.00

FREIGEIST 0,0-BEGLEITUNG

Du bleibst lieber auf dem Boden der Tatsachen, hast aber trotzdem Lust auf etwas Neues? Dann lass Dich bei Deinem Dinner verkehrstauglich begleiten.

35.00



INTUU
RESTAURANT

SNACK

PIMIENTOS DE PADRÓN ☺	9.00
Paprika · Miso · Sesam · Koriander	
EDAMAME ☺	9.00
gedämpfte Sojabohne · Seesalz	
ANDEN POPCORN ☺	7.00
Cancha Mais · Limette	

NIGIRI

2 STK.

TAMAGO ☺	6.00
MAGURO	11.00
SAKE	9.00
SUZUKI	9.50
TAKO	10.00
EBI	11.00
HAMACHI	11.00
AVOCADO ☺	8.00

FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

SAKE	10.00
Lachs · Rocoto Leche de Tigre · Zitrone Miso · Guacamole · Quinoa	
MAGURO	13.00
Thunfisch · Ingwerchutney · Jalapeño	
EBI	12.00
Wakame · Ponzu · gerösteter Sesam	
HAMACHI	13.00
Nori · Spicy Mayo · Tobiko	
SUZUKI	11.00
Yuzuzeste · Mayo · Seegras	
FREIGEIST NIGIRI VARIATION · 10 STK.	55.00



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

MAGURO MAKI Thunfisch	16.00
SAKE MAKI Lachs · Gurke	11.00
AVOCADO MAKI ☺ Avocado	10.00
KAPPA MAKI ☺ Gurke · schwarzer Sesam	9.00
KAMPYO MAKI ☺ Eingelegter Flaschenkürbis	9.00
SAKE UME ROLL Tempura-Lachs · Ume-sauce · Shiso-Mayo · Avocado	18.00
WHITE ROLL Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel	24.00
DRAGON ROLL Lachs · Spargel · Masago · Avocado	19.50
PESCADO MIXTO Garnele · Lachs · Wolfsbarsch · Thunfisch · Avocado Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzukoshō-Aioli	22.00
OKTOPUS ROLL Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado Süßkartoffelstroh · Anticucho-Sauce	21.00
CALIFORNIA ROLL Garnele · Gurke · Avocado · Tobiko · Spicy Mayo	19.50
KAMPYO INARI ROLL ☺ Eingelegter Flaschenkürbis · frittiertes Tofu Avocado · Yuzu-Frischkäse · Wakame	16.00
MAKI VEGETARISCH ☺ frittierte Okra · Avocado · Seetang-Kaviar knuspriger Quinoa · Koriander · Huancaína-Leche de Tigre	16.00



INTUU
RESTAURANT

SASHIMI

SASHIMI · 5 STÜCK 19.00
Wolfsbarsch · Thunfisch · Lachs

SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK 42.00
Omakase

SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK 55.00
Omakase

**ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT
MIT NIKKEI GARNITUR**

SUSHI & SASHIMI

OMAKASE I
3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi 32.00
6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi 57.00
12 Nigiri · 3 Rollen · 6 Sashimi 89.00

OMAKASE II
3 Nigiri · 1 Rolle 26.00
3 Nigiri · 2 Rollen 37.00
5 Nigiri · 3 Rollen 48.00

SUPPE

MISO 11.00
Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln · Wakame

IKOKU UDON 12.00
Udon · Eigelb · Shitake · Frühlingszwiebeln · Knoblauch

**BEIDE SUPPEN KANNST DU AUCH
VEGAN BESTELLEN**



INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE 19.00

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

GEMÜSE CEVICHE ☉ 17.00

Gemüse · Früchte · Chia · Avocado · Koriander

CEVICHE TOSTADA 21.00

Garnele · Hamachi · Aji Leche · Tortilla

RINDS TATAKI 18.00

Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch · Trüffel

SPICY TUNA 19.00

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

SPINAT ☉ 11.00

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

POKE

SHOYU POKE 18.00

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

TEMPURA

CALAMARI 18.00

Spicy Mayo · Aji Leche

SHRIMPS 19.00

Garnelen · Spicy Mayo · Ponzu

VEGETARISCH ☉ 14.00

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



INTUU
RESTAURANT

VOM LAND

TONKATSU Schweinerücken vom Duroc in Panko · knackiger Krautsalat Yuzukosho · Karashi Senf · Tonkatsu-Sauce	23.00
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH Schweinebauch vom Strohschwein Süßkartoffelpüree · Sticky-Sauce	19.50
GEFLÜGEL YAKITORI mariniertes Hähnchen · Teriyaki-Sauce · Shichimi	18.00
SHORT RIB · 400G 48h gegarte Querrippe · japanischer BBQ-Lack Salsa Criolla · Anticucho-Sauce	38.00
SHORT RIB SLIDER · 2STK. Short Rib · Yuzukoshō-Mayo · Daikon · Bao	18.00
SCHWEINEBAUCH-BAO · 2STK. Schweinebauch vom Strohschwein · Weißkraut Spicy-Mayo · Sticky-Sauce	11.00
PERUANISCHES-HÄHNCHEN · SPICY mariniertes Pollo Fino vom Maishähnchen Tomaten · Zwiebeln · Koriander	22.00
LOMO-SALTADO RISOTTO Risotto · Rinderfilet · Zwiebeln · Tomaten · Koriander	30.00

VON DER SEE

LACHSFILET IN MISO GEBEIZT gegrilltes Lachsfilet · saurer Gurkensalat · Chili · Ingwer	29.00
OKTOPUS Oktopus · Salsa Pebre · Maiscreme · Panko	29.00
THUNFISCH Thunfisch · BBQ-Rub · Pak-Choi · japanisches Dressing	33.00



INTUU
RESTAURANT

AUS DEM JOSPER

STEAKS VOM LEINETALER BAUERNRIND

RUMPSTEAK	250 g	39.00
RIB EYE	250 g	39.00
HANGER STEAK	250 g	32.00
RINDERFILET	200 g	49.00
WAGYU RIB-EYE · AUSTRALIEN	250 g	99.00
	125 g	50.00
TOFU DENGAKU ☺	250 g	19.00
BBQ Lack · Yuzu-Koshu · Miso		

ALLE STEAKS WERDEN SERVIERT MIT
ANTICUCHO · SALSA CRIOLLA

VOM FELD

GRÜNER SPARGEL ☺		11.00
gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing		
AVOCADO ☺		8.00
Avocado aus dem Josper · Aji-Ponzu		
AUBERGINE ☺		8.00
gegrillte Aubergine · Miso		
BROKKOLI ☺		8.00
gerösteter Brokkoli · Miso · Bechamel · Sesam		
WEISSER REIS ☺		6.00
gedämpfter Reis · Sesam		
MANIOK WURZEL ☺		9.00
Huancaína		
SÜßKARTOFFEL FRITTEN ☺		8.00
GERÖSTETES GEMÜSE ☺		7.00
aus dem Josper · Karotte · Topinambur · Mais Kartoffel · Shisobutter · Huancaína		
KOCHBANANE ☺		5.00
aus dem Josper · Kochbanane · Shichimi		



INTUU
RESTAURANT

DESSERT

SCHOKOLADE warmer Schokoladenkuchen · Dulce-de-Leche-Eis Karamellsauce	12.00
PIE DE LIMÓN Zitronentarte · Gin-Tonic-Sorbet	12.00
DRUNKEN PINEAPPLE Ananas aus dem Jospeser · Schoko-Chili-Eis · Rum	12.00
EIS VARIATION drei Kugeln	9.00
fünf Kugeln	15.00
Erkundige Dich gerne bei unserem Servicepersonal nach den aktuellen Sorten	
DESSERT VARIATION für zwei Personen	28.00
für vier Personen	46.00

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

KINDERKARTE

SUSHI VARIATION	12.00
LACHSFILET	12.00
KNUSPRIGES SCHNITZEL	12.00