



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

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

## NIGIRI

2 STK.

<b>TAMAGO</b> ☺	6.00
<b>MAGURO</b>	11.00
<b>SAKE</b>	9.00
<b>SUZUKI</b>	9.50
<b>TAKO</b>	10.00
<b>EBI</b>	11.00
<b>HAMACHI</b>	11.00
<b>AVOCADO</b> ☺	8.00

## FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

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



INTUU  
RESTAURANT

## MAKI · ROLLS

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



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

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

## VON DER SEE

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



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

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

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

## KINDERKARTE

<b>SUSHI VARIATION</b>	<b>12.00</b>
<b>LACHSFILET</b>	<b>12.00</b>
<b>KNUSPRIGES SCHNITZEL</b>	<b>12.00</b>