



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.

89.00

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.

59.00

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 ■	8.00
Paprika · Miso · Sesam · Koriander	
EDAMAME ■	8.00
gedämpfte Sojabohne · Seesalz	
ANDEN POPCORN ■	6.00
Cancha Mais · Limette	

NIGIRI

2 STK.

TAMAGO ■	5.50
MAGURO	10.00
SAKE	8.00
SUZUKI	8.50
TAKO	9.00
EBI	10.00
HAMACHI	10.00
AVOCADO ■	7.00

FREIGEIST NIGIRI · SOSAKU SUSHI

2 STK.

SAKE	9.00
Lachs · Rocoto Leche de Tigre · Zitrone Miso · Guacamole · Quinoa	
MAGURO	12.00
Thunfisch · Ingwerchutney · Jalapeño	
EBI	11.00
Wakame · Ponzu · gerösteter Sesam	
HAMACHI	12.00
Nori · Spicy Mayo · Tobiko	
SUZUKI	10.00
Yuzuzeste · Mayo · Seegras	
FREIGEIST NIGIRI VARIATION · 10 STK.	49.00



INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

MAGURO MAKI Thunfisch	14.00
SAKE MAKI Lachs · Gurke	10.00
AVOCADO MAKI ■ Avocado	9.00
KAPPA MAKI ■ Gurke · schwarzer Sesam	8.00
KAMPYO MAKI ■ Flaschenkürbis	8.00
WHITE ROLL Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel	22.00
DRAGON ROLL Lachs · Spargel · Masago · Avocado	18.00
PESCADO MIXTO Garnele · Lachs · Wolfsbarsch · Thunfisch · Avocado Spicy Mayo · Gurken-Jalapeño-Salsa · Yuzukoshō-Aioli	20.00
OKTOPUS ROLL Oktopus · knusprige Zwiebeln · Avocado Süßkartoffelstroh · Anticucho-Sauce	19.00
CALIFORNIA ROLL Garnele · Gurke · Avocado · Tobiko · Spicy Mayo	18.00
KAMPYO INARI ROLL ■ Flaschenkürbis · frittiertes Tofu · Avocado Yuzu-Frischkäse · Wakame	14.00
MAKI VEGETARISCH ■ frittierte Okra · Avocado · Seetang-Kaviar knuspriger Quinoa · Koriander · Huancaína-Leche de Tigre	14.00



INTUU
RESTAURANT

SASHIMI

SASHIMI · 5 STÜCK 17.00
Wolfsbarsch · Thunfisch · Lachs

SASHIMI VARIATION · 12 STÜCK 38.00
Omakase

SASHIMI VARIATION · 18 STÜCK 52.00
Omakase

**ALLE SASHIMI WERDEN SERVIERT
MIT NIKKEI GARNITUR**

SUSHI & SASHIMI

OMAKASE I
3 Nigiri · 1 Rolle · 2 Sashimi 29.00
6 Nigiri · 2 Rollen · 4 Sashimi 51.00
12 Nigiri · 3 Rollen · 6 Sashimi 80.00

OMAKASE II
3 Nigiri · 1 Rolle 23.00
3 Nigiri · 2 Rollen 33.00
5 Nigiri · 3 Rollen 43.00

SUPPE

MISO 10.00
Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln

IKOKU UDON 10.00
Udon · Eigelb · Shitake · Frühlingszwiebeln · Knoblauch

**BEIDE SUPPEN KANNST DU AUCH
VEGAN BESTELLEN**



INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE 17.00

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

GEMÜSE CEVICHE ■ 15.00

Gemüse · Früchte · Chia · Avocado · Koriander

CEVICHE TOSTADA 19.00

Garnele · Hamachi · Aji Leche · Tortilla

RINDS TATAKI 16.00

Gegrilltes Sirloin · Ponzu · Ingwer · Knoblauch · Trüffel

SPICY TUNA 18.00

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

SPINAT ■ 10.00

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

POKE

SHOYU POKE 16.00

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

TEMPURA

SHRIMPS 17.00

Garnelen · Spicy Mayo · Ponzu

VEGETARISCH ■ 11.00

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	17.00
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH Schweinebauch vom Duroc · Süßkartoffelpüree · Sticky-Sauce	18.00
GEFLÜGEL YAKITORI mariniertes Hähnchen · Teriyaki-Sauce · Shichimi	16.00
XO SHORT RIB · 400G 48h gegarte Querrippe · japanischer BBQ-Lack Salsa Criolla · Anticucho-Sauce	35.00
XO SLIDER · 2STK. XO Short Rib · Yuzukoshō-Mayo · Daikon · Bao	16.00

VON DER SEE

KABELJAU Paella · Pfeffer · Aji-Amarillo-Aioli · Spicy Cancha	26.00
LACHSFILET IN MISO GEBEIZT gegrilltes Lachsfilet · saurer Gurkensalat · Chili · Ingwer	26.00
OKTOPUS gegrillter Oktopus · Ponzu · Olive · Rucola	29.00
CHARRED THUNFISCH Rettich · Melonensalat · Nori-Sauce	29.00



INTUU
RESTAURANT

AUS DEM JOSPER

DRY AGED STEAKS VON TRUE WILDERNESS STEINWITTENER FÄRSE · DEUTSCHLAND

RUMPSTEAK	250 g	39.00
RIB EYE	250 g	39.00
HANGER STEAK	250 g	29.00
RINDERFILET	200 g	49.00
FLANK STEAK	250 g	29.00

WAGYU RIB-EYE · AUSTRALIEN	250 g	99.00
	125 g	50.00

TOMAHAWK VOM DUROC SCHWEIN	300 g	29.00
----------------------------	-------	-------

TOFU DENGAKU ■	250 g	17.00
BBQ Lack · Yuzu-Koshu · Miso		

ALLE STEAKS WERDEN SERVIERT MIT ANTICUCHO · SALSA CRIOLLA

VOM FELD

GRÜNER SPARGEL ■	10.00
gegrillter Spargel · Sesam-Wafu-Dressing	

AVOCADO ■	7.00
Avocado aus dem Jospers · Aji-Ponzu	

AUBERGINE ■	7.00
gegrillte Aubergine · Miso	

BROKKOLI ■	7.00
gerösteter Brokkoli · Miso · Bechamel · Sesam	

MAIS ■	9.00
karamellisierter Mais · Shiso-Butter	

WEISSER REIS ■	5.00
gedämpfter Reis · Sesam	

MANIOK WURZEL ■	8.00
Huancaína	

SÜBKARTOFFEL FRITTEN ■	7.00
------------------------	------



INTUU
RESTAURANT

DESSERT

SCHOKOLADE warmer Schokoladenkuchen · Dulce-de-Leche-Eis Karamellsauce	9.00
PIE DE LIMÓN Zitronentarte · Gin-Tonic-Sorbet	11.00
DRUNKEN PINEAPPLE Ananas aus dem Jospeser · Schoko-Chili-Eis · Rum	10.00
EIS VARIATION drei Kugeln	7.50
fünf Kugeln	12.50
Erkundige Dich gerne bei unserem Servicepersonal nach den aktuellen Sorten	
DESSERT VARIATION für zwei Personen	25.00
für vier Personen	40.00

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

KINDERKARTE

SUSHI VARIATION	12.00
LACHSFILET	12.00
KNUSPRIGES SCHNITZEL	12.00