INTUU
RESTAURANT

KONNICHIWA & HOLA!

Willkommen im Restaurant INTUU, wo Japans und Perus 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

FAMILY STYLE

Bei uns gilt: Wer möchte, darf teilen. Gereicht wird, was fertig ist, ganz ohne klassische Gangfolgen.

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 **99.00**
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 Josper Grill, sowie ein süßer Abschluss.
Ab 2 Personen. P. P

INTUU CHEF'S CHOICE VEGETARISCH/VEGAN **69.00**
Das kulinarische Abenteuer unserer Chef´s Choice ist selbstverständlich auch zu 100 % vegetarisch oder vegan möglich. Ab 2 Personen. P. P

DAS HERBARIUM-TEAM EMPFIEHLT

FREIGEIST WEIN-BEGLEITUNG **39.00**
Für den Rundum-Genuss servieren wir Dir 4 begleitende Weine zu Deinem INTUU-Dinner

FREIGEIST 0,0 %-BEGLEITUNG **35.00**
Du bleibst lieber auf dem Boden der Tatsachen, hast aber trotzdem Lust auf etwas Neues? Dann lass Dich bei Deinem Dinner verkehrstauglich begleiten.

INTUU
RESTAURANT

AJÍ AMARILLO	peruanische Chili, fruchtig
CANCHA MAIS	peruanischer Mais, geröstet
EBI	Garnele
EDAMAME	Sojabohne
HAMACHI	Gelbschwanzmakrele
MAGURO	Thunfisch
MISO	fermentierte Sojabohnenpaste
NIGIRI	mit Fisch, Fleisch, Gemüse oder Ei belegte Reisrolle
PIMIENTOS DE PADRÓN	kleine grüne Paprika
QUINOA	südamerikanische Andensaat
ROCOTO LECHE DE TIGRE	Ceviche-Sud mit wildem Chili
SAKE	Lachs
SUZUKI	Wolfsbarsch
TAKO	Oktopus
Ⓥ	vegetarisches Gericht
YUZU	asiatische Zitrusfrucht

INTUU
RESTAURANT

SNACK

PIMIENTOS DE PADRÓN Ⓥ Paprika · Miso · Sesam · Koriander	**9.00**
EDAMAME Ⓥ gedämpfte Sojabohne · Meersalz	**9.00**
ANDEN POPCORN Ⓥ Cancha Mais · Limette	**7.00**

NIGIRI

	2 STK.
MAGURO	**11.00**
SAKE	**9.00**
SUZUKI	**9.50**
TAKO	**10.00**
EBI	**11.00**
HAMACHI	**11.00**
AVOCADO Ⓥ	**8.00**

INTUU
RESTAURANT

ANTICUCHO	südamerikanische Grillsauce
HUANCAÍNA-LECHE DE TIGRE	säuerliche Frischkäsesauce
KAPPA	Gurke
MAGURO	Thunfisch
MAKI	Rolle von in Nori gerolltem Reis, gefüllt mit Fisch, Fleisch oder Gemüse
MASAGO	Rogen vom Lodde Fisch
QUINOA	südamerikanische Andensaat
SAKE	Lachs
SHISO	asiatische Nessel
TOBIKO	Rogen vom Fliegenfisch
UME	japanische Pflaume
YUZUKOSHŌ	japanische Sauce bestehend aus Yuzu, Salz und Chili
Ⓥ	vegetarisches Gericht

INTUU
RESTAURANT

MAKI · ROLLS

MAGURO MAKI **16.00**
Thunfisch

SAKE MAKI **11.00**
Lachs · Gurke

AVOCADO MAKI Ⓥ **10.00**
Avocado

KAPPA MAKI Ⓥ **9.00**
Gurke · schwarzer Sesam

SAKE UME ROLL **18.00**
Tempura-Lachs · Ume-Sauce · Shiso-Mayo · Avocado

WHITE ROLL **21.00**
Wolfsbarsch · Spargel · Avocado · Shiso · Gurke · Trüffel

DRAGON ROLL **19.50**
Lachs · Spargel · Masago · Avocado

OKTOPUS ROLL **21.00**
knusprige Zwiebeln · Avocado · Süßkartoffelstroh · Anticucho-Sauce

CALIFORNIA ROLL **19.50**
Garnele · Gurke · Avocado · Tobiko · Spicy Mayo

KAMPYO INARI ROLL Ⓥ **16.00**
eingelegter Flaschenkürbis · frittierter Tofu · Avocado · Yuzu-Frischkäse · Wakame

MAKI VEGETARISCH Ⓥ **16.00**
Grüner Spargel · Avocado · Seetang-Kaviar · knuspriger Quinoa
Koriander · Huancaína-Leche de Tigre

FUTOMAKI VEGAN Ⓥ **16.00**
Avocado · Mango · Kampyo · Gurke · Shiso · Rettich · Mango-Chili-Sauce

FUTOMAKI GARNELE **19.50**
Garnele · Avocado · Mango · Romana · Mango-Chili-Mayo

INTUU
RESTAURANT

CHÍA	Salbeisamen
HUANCAÍNA	Frischkäsesauce mit leichter Schärfe
NIGIRI	mit Fisch, Fleisch, Gemüse oder Ei belegte Reisrolle
MISO	fermentierte Sojabohnenpaste
OMAKASE	Überraschung! Das Küchenteam entscheidet, was auf den Tisch kommt.
SASHIMI	roh aufgeschnittener Fisch
DASHI	japanischer Fischfond
IKOKU	Ikoku Bonitoflocken sind hauchfeine Flocken vom getrockneten und geräucherten Bonito Fisch.

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

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**

SUPPE

MISO **11.00**
Dashi · Miso · Tofu · Frühlingszwiebeln · Wakame

IKOKU UDON **12.00**
Udon · Eigelb · Shiitake · Frühlingszwiebeln · Knoblauch

BEIDE SUPPEN KANNST DU AUCH VEGAN BESTELLEN

INTUU
RESTAURANT

AJÍ LECHE	säuerlicher Sud mit Chili
CANCHA	peruanischer Mais
CEVICHE	peruanisches Nationalgericht
HAMACHI	Gelbschwanzmakrele
HUANCAÍNA	Frischkäsesauce mit leichter Schärfe
KIMCHI	fermentiertes Gemüse
LECHE DE TIGRE	säuerlicher Sud, der bei der Zubereitung der Marinade entsteht
MAGURO	Thunfisch
PONZU	Soja-Zitrus-Sauce
SAKE	Lachs
SHIITAKE	Pilz aus Asien
SHOYU	Sojasauce
SUZUKI	Wolfsbarsch
TATAKI	Fleisch oder Fisch, kurz scharf angebraten mit rohem Kern
TEMPURA	im Teigmantel frittierte Speisen, japanische Zubereitungsart
TORTILLA	lateinamerikanisches Fladenbrot
UNAGI	Süßwasseraal
QUINOA	südamerikanische Andensaat
Ⓥ	vegetarisches Gericht
YUZU	asiatische Zitrusfrucht

INTUU
RESTAURANT

KALTE SPEISEN

WOLFSBARSCH CEVICHE **19.00**
Wolfsbarsch · Avocado · Cancha · Süßkartoffel · Rote Zwiebel
Leche de Tigre · Koriander

GEMÜSE CEVICHE Ⓥ **17.00**
Radieschen · Tomate · Gurke · Grüner Spargel · Avocado
Süßkartoffel · Zwiebeln · Passionsfrucht · Koriander

CEVICHE TOSTADA **21.00**
Garnele · Hamachi · Ají 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

LACHS TIRADITO **20.00**
Radieschen · Ají-Paprika-Crème · Kirschtomaten

POKE

SHOYU POKE **18.00**
Maguro · Sake · Suzuki · Seetangkaviar · Sesam
Kimchi-Crème · Yuzu

TEMPURA

CALAMARI **18.00**
spicy Mayo · Ají Leche

SHRIMPS **19.00**
Garnelen · Spicy Mayo · Ponzu

VEGETARISCH Ⓥ **14.00**
Lotuswurzel · Aubergine · Shiitake · Zucchini · Süßkartoffel
Brokkoli · Spargel · Kürbis · geriebener Rettich und Ingwer · Ponzu

INTUU
RESTAURANT

AJÍ AMARILLO	peruanische Chili
ANTICUCHO	südamerikanische Grillsauce
BAO	japanisches gedämpftes Brötchen
CANCHA	peruanischer Mais
DAIKON	japanischer Rettich
KARASHI SENF	japanischer Wasabi-Senf
MISO	fermentierte Sojabohnenpaste
PANKO	asiatisches Paniermehl
POLLO A LA BRASA	peruanisches Brathähnchen
POLLO FINO A LA BRASA	peruanisches Brathähnchen, Oberkeule ohne Knochen
PONZU	Soja-Zitrus-Sauce
SALSA CRIOLLA	Tomaten-Zwiebel-Salsa mit Koriander
SHICHIMI	japanische Gewürzmischung
SHIITAKE	Pilz aus Asien
TONKATSU	panierter Schweinerücken
YAKITORI	Hähnchen am Spieß
YUZUKOSHŌ	japanische Sauce bestehend aus Yuzu, Salz und Chili
XO BEEF	österreichisches Rind, welches zehn glückliche Jahre auf der Weide in artgerechter Haltung verbracht hat
Ⓥ	vegetarisches Gericht

INTUU
RESTAURANT

VOM LAND

TONKATSU **23.00**
Schweinerücken vom Duroc in Panko · knackiger Krautsalat
Yuzukoshō · Karashi Senf · Tonkatsu-Sauce

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH **19.50**
Schweinebauch vom Strohschwein
Süßkartoffelpüree · Sticky Sauce

GEFLÜGEL YAKITORI **18.00**
mariniertes Hähnchen · Teriyaki-Sauce · Shichimi

SHORT RIB · 400G **38.00**
48h gegarte Querrippe · japanischer BBQ-Lack
Salsa Criolla · Anticucho-Sauce

SHORT RIB SLIDER · 2 STK. **18.00**
Short Rib · Yuzukoshō-Mayo · Daikon · Bao

PERUANISCHES HÄHNCHEN · SPICY **22.00**
mariniertes Pollo Fino vom Maishähnchen
Tomaten · Zwiebeln · Koriander

LOMO-SALTADO RISOTTO **30.00**
Risotto · Rinderfilet · Zwiebeln · Tomaten · Koriander

VON DER SEE

LACHSFILET IN MISO GEBEIZT **29.00**
gegrilltes Lachsfilet · saurer Gurkensalat · Chili · Ingwer

OKTOPUS **29.00**
Oktopus · Salsa Pebre · Maiscreme · Panko

THUNFISCH **33.00**
Thunfisch · BBQ-Rub · Pak-Choi · japanisches Dressing

INTUU
RESTAURANT

ANTICUCHO	südamerikanische Grillsauce
AJÍ	peruanische Chili
DASHI	japanischer Fischfond
DRY AGED	trocken gereift
JOSPER-GRILL	geschlossener Holzkohlegrill, der gleichzeitig grillt und räuchert
MISO	fermentierte Sojabohnenpaste
PONZU	Soja-Zitrus-Sauce
SALSA CRIOLLA	Tomaten-Zwiebel-Salsa mit Koriander
SESAM WAFU	japanisches Dressing mit Sesam
SHISO BUTTER	pikante japanische Butter mit Shiso und Kräutern
WAGYU	japanische Rinderrasse
XO BEEF	österreichisches Rind, welches zehn glückliche Jahre auf der Weide in artgerechter Haltung verbracht hat.

INTUU
RESTAURANT

AUS DEM JOSPER

STEAKS VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

RUMPSTEAK	250 g	**39.00**
RIB EYE	250 g	**39.00**
FLANKSTEAK	250 g	**29.00**
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 · Ají-Ponzu

AUBERGINE Ⓥ — **8.00**
frittierte Aubergine · Miso

BROKKOLI Ⓥ — **8.00**
gerösteter Brokkoli · Miso · Béchamel · Sesam

WEIßER REIS Ⓥ — **6.00**
gedämpfter Reis · Sesam

SÜßKARTOFFEL FRITTEN Ⓥ — **8.00**

GERÖSTETES GEMÜSE Ⓥ — **7.00**
aus dem Josper · Karotte · Topinambur · Mais
Kartoffel · Shisobutter · Huancaína

PLÁTANO PARRILLA Ⓥ — **5.00**
aus dem Josper · Kochbanane · Shichimi

TRÜFFEL-FRIES — **10.00**
Trüffel-Mayo

INTUU
RESTAURANT

DULCE DE LECHE	karamellisierte Kondensmilch
YUZU	asiatische Zitrusfrucht

INTUU
RESTAURANT

DESSERT

SCHOKOLADE **12.00**
warmer Schokoladenkuchen · Dulce-de-Leche-Eis
Karamellsauce

PIE DE LIMÓN **12.00**
Zitronentarte · Gin-Tonic-Sorbet

DRUNKEN PINEAPPLE **12.00**
geflammte Ananas · Schoko-Chili-Eis · Rum

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**

KINDERKARTE

SUSHI VARIATION **12.00**

LACHSFILET **12.00**

KNUSPRIGES SCHNITZEL **12.00**

INTUU
RESTAURANT

APERITIFS & COCKTAILS

FREIGEIST SECCO Schaumwein · hausgemachter Sirup	0.20 l	**10.00**
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	0.10 l	**14.00**
FREIGEIST SEKT	0.10 l 0.75 l	**9.00** **45.00**
VON HALLERS GIN & TONIC		**14.70**
PISCO SOUR Pisco · Zitrone · Zucker · Eiweiß · Inca Bitters		**14.00**
SWEET BLUSH Gin · Campari · Rosé Port · Zitrone · Rhabarber · Minze		**13.00**
FIRE PUNCH Maiswhiskey · Grüner Chartreuse · Ananas · Zimt · Chili Agave · Limette · Aromatic Bitter		**15.00**
MYSTIC PINK ASTER Birnenbrand · Lillet Rosé · Heidelbeere · Himbeere Tonkabohne · Zitrone · Rosé Prosecco		**15.00**
ESPRESSO MARTINI HERBARIUM Style		**12.00**
KEIN SECCO · ALKOHOLFREI Perlendes alkoholfreies Getränk aus entalkoholisiertem Wein <0,5 % Vol.	0.10 l 0.75 l	**8.00** **34.00**
HIGADO LIBRE · ALKOHOLFREI Schwarzer Tee · Gewürze · Limette · Ingwerlimonade		**13.00**
CARRIE NATION · ALKOHOLFREI Lyre's London Spirit · Wacholdertee · Granny Smith Limette · Sellerie		**13.00**
HAUSGEMACHTE LIMONADE · ALKOHOLFREI		**6.50**

INTUU
RESTAURANT

SOFTDRINKS

FRITZ KOLA	0.20 l	**4.50**
FRITZ KOLA · SUPERZERO	0.20 l	**4.50**
FRITZ ORANGE	0.20 l	**4.50**
FRITZ MISCHMASCH	0.20 l	**4.50**
FRITZ ZITRONE	0.20 l	**4.50**
SCHWEPPES · DRY TONIC	0.20 l	**4.70**
SCHWEPPES · GINGER ALE	0.20 l	**4.70**
SCHWEPPES · BITTER LEMON	0.20 l	**4.70**
FEVER TREE · MEDITERRANEAN TONIC	0.20 l	**6.90**
FEVER TREE · INDIAN TONIC	0.20 l	**6.90**
LIMOMENT APFEL · MINZE	0.33 l	**5.60**
LIMOMENT APFEL · ROSE	0.33 l	**5.60**
LIMOMENT BIRNE · GRÜNTEE	0.33 l	**5.60**
LIMOMENT RHABARBER · HOLUNDER	0.33 l	**5.60**

SÄFTE

FREIGEIST APFELSAFT	0.20 l	**4.50**
bottled by Creydt · naturtrüb · heimische Streuobstwiesen	0.70 l	**13.00**
ORANGE	0.20 l	**4.50**
ALLE SÄFTE BIETEN WIR GERNE ALS SCHORLE AN		**4.10**

VIVA CON AGUA

MINERALWASSER · LAUT	0.33 l	**4.50**
	0.75 l	**8.90**
MINERALWASSER · LEISE	0.33 l	**4.50**
	0.75 l	**8.90**

INTUU
RESTAURANT

KAFFEE · BIO

CAFÉ CREMA	4.10
MILCHKAFFEE	4.60
ESPRESSO	3.50
DOPPELTER ESPRESSO	5.90
CAPPUCCINO	4.60
LATTE MACCHIATO	5.70
HEIßE SCHOKOLADE	4.10

TEE

FRISCHER INGWERTEE	6.60
ENGLISH BREAKFAST · BIO SCHWARZTEE	6.60
HIGH DARLING · BIO DARJEELING	6.60
LAZY DAZE · BIO EARL GREY	6.60
LOW RIDER · BIO GRÜNTEE JAPAN	6.60
MAYBE BABY · BIO FRÜCHTETEE	6.60
MASTER MINT · BIO PFEFFERMINZTEE	6.60
SMOOTH OPERATOR · BIO KAMILLENTEE	6.60
DIGITAL DETOX · BIO FRÜCHTETEE	6.60
SPACE COOKIE · BIO KRÄUTER-GEWÜRZTEE	6.60
HEIDI'S DELIGHT · BIO KRÄUTERTEE	6.60
ORANGE SAFARI · BIO ROOIBOSTEE VANILLE-ORANGE	6.60

INTUU
RESTAURANT

BIER

GÖTTINGER EDEL PILS	0.30 l	**4.70**
	0.50 l	**6.00**
ALSTER	0.30 l	**4.70**
	0.50 l	**6.00**
BERGBRÄU SOLLINGER HELL	0.30 l	**4.70**
	0.50 l	**6.00**
BERGBRÄU ALTSTADT DUNKEL	0.30 l	**5.50**
	0.50 l	**6.50**
BERGBRÄU HEFEWEIZEN	0.50 l	**6.00**
BERGBRÄU HEFEWEIZEN · ALKOHOLFREI	0.50 l	**6.00**
EINBECKER BRAUHERREN PILS · ALKOHOLFREI	0.33 l	**4.70**
KIRIN · JAPAN	0.33 l	**7.10**

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT SPREITZER · RHEINGAU
2024 Riesling Qualitätswein
Aromen von reifem Apfel mit einem Hauch Süße. Gutes Finale mit Frucht und Mineralität.

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN
2024 FREIgeist Cuvée · Weißburgunder · Chardonnay · Riesling
Feine Frucht. Fein salzige Mineralität mit einer sanften, cremigen Säure.

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN
2025 Sauvignon Blanc · Qualitätswein · *Bio*
Aromen von frisch gemähtem Gras mit grüner Paprika und etwas Blütenduft. Fester Körper mit viel Kraft. Ausdrucksstark. Tief und komplex mit langem Finale.
2025 Grauburgunder · Gutswein · *Bio*
Feines Bukett mit Würze und Frische, süßherben Kräutern und einem Touch Zitrus.

WEINGUT WALTER · MOSEL
2025 FREIgeist Riesling Kabinett
Intensiver Duft nach Südfrüchten, Papaya und Ananas. Kraftvoll und würzig, die Frucht eingebunden durch perfekte Säure. Feine Süße, sehr langes Finale.

WEINGUT LANDERER · BADEN
2025 Weißburgunder
Fokussierter Duft mit reifer Birne, Mirabelle und Rauch, gelbe Blüten und mineralische Anklänge, weißer Pfeffer.

WEINGUT AM STEIN · FRANKEN
2024 Würzburger Silvaner
Gelbfruchtig und würzig, mit zupackender Mineralität und fordernder Struktur. Straff und klar am Gaumen, mit erstaunlicher Säurekontur und aromatischer Persistenz.

WEINGUT JOHANN TOPF · STRASSERTAL KAMPTAL AC
2025 Grüner Veltliner Strassertal Kamptal DAC
Helles Goldgelb. Bouquet von grünen Äpfeln, weißem Pfeffer, Grapefruit und Lindenblüten. Rassig-frisch am Gaumen. Spritzig, spürbare Mineralität.

WEINGUT JEAN LEON · PENEDÈS
2025 Chardonnay
Tropische Fruchtaromen von Ananas und Mango, frisch und klar im Stil. Am Gaumen leicht, ausgewogen und mit eleganter Präsenz – modern, charmant und charaktervoll.

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO
2024 Pinot Grigio
Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Zarter angenehmer Duft, der an Williams Birnen erinnert. Trockener, voller und harmonischer Geschmack.

INTUU
RESTAURANT

WEISSWEIN · OFFEN

DEUTSCHLAND

WEINGUT SPREITZER · RHEINGAU

2024 Riesling · Qualitätswein	0.15 l	**9.00**

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN

2024 FREIgeist Cuvée · Weißburgunder · Chardonnay · Riesling	0.15 l	**8.00**
Kein Wein · entalkoholisierter Wein < 0,5 % Vol	0.15 l	**8.00**

WEINGUT WALTER · MOSEL

2025 FREIgeist Riesling Kabinett	0.15 l	**8.00**

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN

2025 Sauvignon Blanc · Qualitätswein · *Bio*	0.15 l	**9.00**
2025 Grauburgunder · Gutswein · *Bio*	0.15 l	**8.00**

WEINGUT LANDERER · BADEN

2025 Weißburgunder · Qualitätswein	0.15 l	**8.50**

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN

2025 Chardonnay · Weißburgunder	0.15 l	**8.00**

WEINGUT AM STEIN · FRANKEN

2024 Würzburg Silvaner · Ortswein · *Bio*	0.15 l	**10.50**

ÖSTERREICH

WEINGUT JOHANN TOPF · STRASSERTAL KAMPTAL AC

2025 Grüner Veltliner	0.15 l	**9.00**

SPANIEN

WEINGUT JEAN LEON · PENEDÈS

2025 3055 Chardonnay	0.15 l	**9.50**

ITALIEN

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO

2024 Pinot Grigio	0.15 l	**9.00**

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN
2022 FREIgeist Cuvée
Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Dorsa, Lemberger und Syrah. Feiner Duft von Himbeeren, Cassis und dunklen Früchte. Sehr elegant und fein mit Kraft und Würze. Der Cuvée reift zwölf Monate zu 100 % im Eichenholzfass/Barrique und ist als Bio-Wein ausgezeichnet.
2018 Pfannebecker Syrah
Tiefe, würzige Kirsch- und Pflaumenfrucht, unterlegt mit rauchigem Pfeffer und dezenten Kräuterwürznoten. Mit samtigem Tannin und klarer Mineralität.

KAIKEN WINES ESTATE · MENDOZA
2023 Malbec
Dieser Wein besitzt eine saftige, sehr komplexe und exzellente Struktur.
Am Gaumen dominieren dunkle Früchte und sanfte Tannine. Traumhaftes und langes Finale.

WEINGUT ALAMOS · MENDOZA
2024 Cabernet · Sauvignon
Von Hand gelesen und im Holz ausgebaut. Cassis, Minze, Eukalyptus und Tabak treffen auf weiches Tannin und kraftvolle Struktur.

TORMARESCA – ANTINORI · APULIEN
2023 Torcicoda Primitivo Salento
Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses zehn Monate im Fass gereiften Rotweins ab.

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO
2022 Teroldego Classico
Intensiv rubinrote Farbe, langanhaltender, an Himbeeren und Brombeeren erinnernder Geschmack. Weich & geschmeidig, mit langem Abgang.

LA CARBONERA · RIOJA
2022 Malpastor Crianza
Ein eleganter Tempranillo mit lebendiger Frucht, würzig-mineralischen Nuancen und samtig-juicigen Tanninen. Ein Wein der Familia Torres – Pioniere des Weinbaus im Penedès.

WEINGUT WALTER · MOSEL
2024 FREIgeist Rosé
Der Spätburgunder Rosé zeigt sich von der fruchtigen und leichten Seite.
Er ist ein frischer Wein, der gekühlt wunderbar als Apero passt.

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC
2025 Gris Blanc Pays d'Oc
Der Grenache Rosé überzeugt durch die pure Frucht, leichte Erdbeeraromen und eine langanhaltende Frische.

INTUU
RESTAURANT

ROTWEIN · OFFEN

DEUTSCHLAND

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN

2022 FREIgeist Cuvée · Cabernet Franc · Cabernet Dorsa Lemberger · Syrah · *Bio*	0.15 l	**8.00**
2018 Syrah	0.15 l	**9.50**

ARGENTINIEN

KAIKEN WINES ESTATE · MENDOZA

2023 Malbec · *Bio*	0.15 l	**8.50**

ALAMOS · MENDOZA

2024 Cabernet · Sauvignon	0.15 l	**9.00**

ITALIEN

TORMARESCA – ANTINORI · APULIEN

2023 Torcicoda Primitivo Salento	0.15 l	**10.50**

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO

2022 Teroldego Classico	0.15 l	**9.00**

SPANIEN

LA CARBONERA · RIOJA

2022 Malpastor Crianza	0.15 l	**9.50**

ROSÉWEIN · OFFEN

DEUTSCHLAND

WEINGUT WALTER · MOSEL

2024 FREIgeist Rosé	0.15 l	**8.00**

FRANKREICH

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC

2025 Gris Blanc Pays d'Oc	0.15 l	**8.50**

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT SPREITZER · RHEINGAU
Ein Großteil der Trauben wird selektiv per Hand gelesen.

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN
Die Weine von Becker Landgraf spüren die Kraft der doppelten Leidenschaft und haben Ecken und Kanten.

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN
Die Erfahrung mehrerer Generationen verbunden mit moderner ökologischer Weinwirtschaft.

INTUU
RESTAURANT

WEISSWEIN · FLASCHE

DEUTSCHLAND

WEINGUT JOSEF SPREITZER · RHEINGAU

2024 Riesling · Qualitätswein **40.00**
Aromen reifer Apfelfrucht mit einem Hauch Süße. Fruchtig, mineralisch.

2024 Oestricher Doosberg · Alte Reben **52.00**
Kühle Nase mit Kräutern, kandierter Zitrusfrucht und etwas Pfirsichduft. Kühl und klar; feinsaftige Frucht, hauptsächlich Steinobstfrucht etwas Schmelz als auch etwas Extraktsüße; mit toller Komplexität; langer Abgang mit fein mineralischer Salzigkeit.

2022 Oestricher Rosengarten Riesling GG **74.00**
Dieser Wein besticht mit Duft von gelbem Steinobst, fein tänzelnd und verspielt. Am Gaumen eine enorme Saftigkeit, gepaart mit einer weichen, klaren Säurestruktur zeigt sich der Rosengarten in diesem Jahr von einer sehr spannenden und filigranen Seite.

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN

2024 FREIgeist Cuvée · Weißburgunder · Chardonnay · Riesling **34.00**
2024 1,5 Liter Flasche **57.00**
Feine Frucht. Fein salzige Mineralität mit cremiger Säure.

2022 Chardonnay Gau-Odernheim · Qualitätswein **43.00**
Eine feine Struktur mit salziger Mineralität. Aromen von reichen Früchten, mit zartem Schmelz.

2025 Weißburgunder · Chardonnay **37.00**
Feine Frucht, gelbe Früchte und etwas Mandel. Elegant, fein salzige Mineralität mit einer sanften leicht cremigen Säure.

2021 Riesling Herrgottspfad · Qualitätswein **50.00**
Würzig mineralisch, das Holz schmeichelt mit leichter Fruchtsäure.

Kein Wein · entalkoholisierter Wein < 0,5 % Vol. **34.00**
Ein aromatischer Wein, der auch ohne Alkohol überzeugt.

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN

2025 Sauvignon Blanc · Qualitätswein · *Bio* **38.00**
Aromen von frisch gemähtem Gras mit grüner Paprika und etwas Blütenduft. Fester Körper mit viel Kraft. Ausdrucksstark. Tief und komplex mit langem Finale.

2024 Pfeddersheimer Weißburgunder · Qualitätswein · *Bio* **43.00**
Kühle Nase mit frischen Kräutern. Dichter Körper mit viel Kraft. Samtige, weiche Tannine. Komplexes Finale.

2024 Chardonnay · Qualitätswein · *Bio* **37.00**
Feiner Duft, reintönig und klar. Erinnert an gelbe Früchte und Alpenkräuter.

2023 Riesling Auslese vom Löß · Bio **40.00**
Duft nach Bergkräutern, Mirabellen und Zitrus mit feiner Süße, zart herber Grapefruitnote und lebendiger Frische.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT DREISSIGACKER · RHEINHESSEN
PASSION – Wir schenken unseren Weinen die Zeit, die sie brauchen.

WEINGUT WALTER · MOSEL
Intensive, ausdrucksstarke und leckere Weine von einem Familienweingut.

WEINGUT ST. ANTONY · RHEINHESSEN
„Wer ein von Steillagen geprägtes Weingut zertifiziert ökologisch bearbeitet, muss ein bisschen verrückt sein.“ – Dirk Würtz

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT DREISSIGACKER · RHEINHESSEN

2022 Westhofener Chardonnay · Qualitätswein **70.00**
Aromen von Röstnoten, kandierten Nüssen, Quitte und etwas Birne. Dichter Körper mit Kraft. Feine Tannine. Tief und komplex. Langes Finale.

WEINGUT WALTER · MOSEL

2024 Weißburgunder **35.00**
Fein ausgewogenes Säurespiel und komplexe Mineralität zeichnen diesen Weißen Burgunder aus. Untermalt wird dieses von dem Rebsorten typischen nussigen Schmelz. An der Nase finden sich Zitrusfrüchte, Äpfel und Quitten.

2025 FREIgeist Riesling Kabinett **37.00**
Intensiver Duft nach Südfrüchten, Papaya und Ananas. Kraftvoll und würzig, die Frucht eingebunden durch perfekte Säure. Feine Süße, sehr langes Finale.

2022 Briedeler Schäferlay Riesling Spätlese **40.00**
Überwältigende fruchtige Nase mit floralen Akzenten. Feinwürzige, mineralische Kühle, schöne Balance, sehr elegant, feinster Schmelz, fast endlos lange nachhallend.

WEINGUT ST. ANTONY · RHEINHESSEN

2022 Nierstein Orbel Riesling Trocken GG · *Bio* **68.00**
Der Wein ist von einem kräftigen Gelb mit leicht goldenen Reflexen geprägt. Er ist sehr konzentriert und dicht in der Nase mit delikaten Noten von reifen tropischen Früchten und Pfirsich. Durch den Ausbau im großen Holzfass bekommt er im Abgang eine beeindruckende Länge und Balance.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT CLEMENS BUSCH · MOSEL
Wachsen in und mit der Natur - Weine von höchster Qualität und Eigenständigkeit zu erzeugen ist oberstes Ziel. Dies möchten wir erreichen durch respektvollen Umgang mit der Umwelt. Erhaltung und nachhaltige Nutzung der biologischen Vielfalt gelten für uns als wichtige Grundlage.

WEINGUT SCHWANE · FRANKEN
Sein feines Gespür für Wein lässt Stefan Ott beim Weingut Zur Schwane sehr charaktervolle und vollmundige Weine kreieren: Da ist für jeden was dabei.

WEINGUT AM STEIN · FRANKEN
Terroirgeprägt, präzise und voller Energie – Weine mit Charakter aus besten Steillagen.

WEINGUT LANDERER · BADEN
Der Boden gibt das Potential, Johannes Landerer und sein Team die naturnahe und aufmerksame Pflege. Weinbau bedeutet für ihn eine Symbiose aus Tradition, Leidenschaft und Verantwortung.

WEINGUT RINGS · PFALZ
Andreas und Steffen Rings haben in den letzten Jahren einen Spitzenwein nach dem anderen vorgestellt. Das ist auch dieses Jahr nicht anders.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT CLEMENS BUSCH · MOSEL

2022 Marienburg Riesling Rothenpfad GG · *Bio* **78.00**
Trotz des geringen Alkohols haben wir tiefe, würzige, schmelzige, fast karamellige Süße unter der spannenden, vibrierenden Rotschiefer-Mineralität. Bratapfel und Mandarine in der Nase. Feine Birne, weißes Steinobst. Toller Zug im Mund, fast explosiv und krachend.

WEINGUT SCHWANE · FRANKEN

2023 Scheurebe · Qualitätswein **43.00**
Im Geschmack erfährt man eine wahre Aromenexplosion mit einem Hauch Restsüße. Kräuter, Mineralik, saftige Frucht und ein würzig-schmelziger Abgang.

WEINGUT AM STEIN · FRANKEN

2023 Würzburg Silvaner · Ortswein · *Bio* **47.00**
Vom Muschelkalk ausdrucksstark ausgestattet. Kräuterwürze, zarte Frucht, kalkig mineralisch, dabei kompromisslos trocken. Eine feine Säure hält den Wein zudem frisch und sorgt für Nerv und Balance.

2024 Innere Leiste Silvaner · *Bio* **61.00**
Generös wie die Lage selbst: gelbfruchtig und würzig, mit zupackender Mineralität und fordernder Struktur. Am Gaumen straff, mit präziser Säurekontur und langem Nachhall. Trotz Tiefe und Statur bleibt der Wein frisch, fokussiert und elegant.

2022 Stetten Silvaner GG · *Bio*
Wuchtig und mineralisch zugleich, mit gelber Frucht, Fenchel, Pfeffer und rauchiger Kräuterwürze. Extrem lang am Gaumen – ein Wein für besondere Anlässe. **91.00**

WEINGUT LANDERER · BADEN

2025 Weißburgunder · Lössterrassen · Qualitätswein **37.00**
Feine Kräuter mit Kernobst und herber kandierter Zitrusfrucht. Klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, wirkt dabei schlank.

WEINGUT RINGS · PFALZ

2025 Sauvignon Blanc · Qualitätswein · *Bio* **42.00**
Weder Loire noch Neuseeland, dafür Pfalz. Frische Sauvignon Blanc Aromatik mit Körper und schöner Länge.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO
Endrizzi ist eines der ersten Weingüter in der gesamten Region Trentino/Südtirol, das sich für umweltfreundlichen Weinbau einsetzt.

WEINGUT CA' MAIOL · LUGANA
Seit 1967 verbindet das Weingut Cà Maiol am Südufer des Gardasees Tradition mit Innovation. Die harmonische Zusammenarbeit von Boden, Klima und der autochthonen Rebsorte Trebbiano di Lugana ermöglicht charakterstarke Weine, die das Terroir authentisch widerspiegeln. Mit Respekt vor der Natur und Leidenschaft für Qualität entstehen hier Weine von einzigartiger Persönlichkeit.

INTUU
RESTAURANT

ITALIEN

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO

2024 Pinot Grigio Classico **38.00**
Voller und harmonischer Geschmack. Er erinnert schon fast ein bisschen an Williams Birne.

2022 Masetto Doré **57.00**
Pfirsich, Ananas und ein wenig Vanille. Frisch und harmonisch aber doch mit der nötigen Kraft, um aus ihm einen großen Wein zu machen.

WEINGUT CA' MAIOL · LUGANA

2025 Prestige Lugana DOC **42.00**

2024 1,5 Liter Flasche **79.00**
Rein wie ein Lächeln, erfrischend wie ein Sprung ins Wasser, ein Duft von Zitrusfrüchten und knackigem Obst. Ein leuchtend strohgelber Weißwein mit feiner Eleganz. Im Gaumen überzeugt er mit kristallklarer Präzision, lebendigem Säurespiel & spürbarem Druck.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT JOHANN TOPF · STRASSERTAL KAMPTAL AC
Tradition verbinden wir mit modernem Wissen und Handwerkskunst.

DOMÄNE · WACHAU
Absolutes Qualitätsstreben, neue Wege in der Weingartenarbeit, exzellentes Know-how bei der Weinbereitung sowie der Wille zur stetigen Weiterentwicklung.

WEINGUT ALAMOS · MENDOZA
Alamos ist seit über 100 Jahren stets bestrebt, jedem Weingenießer Argentinien ein Stück näher zu bringen. In den Hochlagen am Fuße der Anden erzeugt dieses Weingut geschmackvolle, zugängliche und authentische argentinische Weine.

MONTES · VALLE DE ACONCAGUA
Das Weingut Montes zählt zu den besten und bekanntesten Weingütern in ganz Südamerika.

INTUU
RESTAURANT

WEISSWEIN · FLASCHE

ÖSTERREICH

WEINGUT JOHANN TOPF · KAMPTAL

2025 Grüner Veltliner Strassertal Kamptal DAC **40.00**
Bouquet von grünen Äpfeln und weißem Pfeffer. Rassig-frisch, lebendig mit klarer Frucht. Spürbare Mineralität.

2022 Chardonnay Ried Hasel **77.00**
Glänzend goldgelbes Farbspiel. Elegante, exotische Fruchtaromen mit leichter Vanille. Vollmundig, mächtige Frucht, perfekte Harmonie. Weiche Tannine. Im Gaumen feine Eichenholznoten. Anhaltendes, langes Finale.

DOMÄNE WACHAU · WACHAU

2024 Wachauer Terrassen Grüner Veltliner Smaragd **49.00**
Glänzendes Strohgelb. Aromen von weißem Pfeffer, Mango, Ananas und ein Hauch Tabak. Lebendige Säure; voller, eleganter Körper.

2021 Kellerberg Grüner Veltliner Smaragd **80.00**
Reife Steinfrucht, feine Würze und salzige Mineralität. Kraftvoll, elegant und tief – mit klarer Struktur, innerer Spannung und großem Reifepotenzial.

ARGENTINIEN

WEINGUT ALAMOS · MENDOZA

2025 Torrontés **37.00**
Bouquet von Jasminblüten, Limetten und Pfirsichen, dezente Noten von Gewürznelken und Litschi. Charaktervoll und saftig stellt dieser Wein eine regelrechte Spezialität Argentiniens dar.

CHILE

WEINGUT MONTES · VALLE DE ACONCAGUA

2024 Reserva Sauvignon Blanc **37.00**
Glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet saftige Stachelbeeren, Mirabellen und Zitrusfrüchte, unterlegt mit Noten von frischen Kräutern, Gras und weißen Sommerblüten. Am Gaumen Stachelbeere mit herb frischen Zitrusaromen.

2022 Montes Outer Limits Sauvignon Blanc **52.00**
Beeindruckend und mineralisch. Am Gaumen fast streng mit feinen, salzigen Noten. Aromatische Säure.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT PASCAL JOLIVET · LOIRE
Die Weine sind genau wie Pascal Jolivet selbst – jung, dynamisch und natürlich.

CHÂTEAU CHAMIREY · BURGUND
Aus den besten Terroirs von Mercurey, umfasst 95 Hektar, von denen 38 zu den renommiertesten Premiers Crus gehören.

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC
Authentische Weine mit einzigartigem Charakter.

INTUU
RESTAURANT

FRANKREICH

WEINGUT PASCAL JOLIVET · LOIRE

2023 Attitude Sauvignon Blanc **43.00**
Leuchtendes Strohgelb. Markantes Bouquet. Aromen von saftigen Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln. Feine, klare Mineralität.

2025 Sancerre Blanc **66.00**
Hellglänzendes Goldgelb. Charaktervoll, saftig aromatische Frucht mit mineralischer Note. Perfekte Balance.

CHÂTEAU CHAMIREY · BURGUND

2022 Mercurey Blanc **78.00**
Glänzende, blassgoldene Farbe. Feine, blumige und fruchtige Aromen mit zarten, mineralischen Anklängen. Kraftvoll mit feiner Balance von aromatischer Frucht und Zitrusfrüchten, Mineralität und lebendig-frischer Säure.

2021 Pouilly Fuissé **87.00**
Glänzendes Strohgelb. Bouquet von Birne, Zitrusfrüchten und spürbar mineralischen Anklängen mit harmonisch eingewobener Mineralität. Intensives, langes und perfekt ausgewogenes Finale.

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC

2024 La Grande Bleue Blanc **38.00**
Frisch und mineralisch mit mediterraner Leichtigkeit. Ein Bio-Wein aus einheimischen Rebsorten – duftig, elegant und geprägt vom Charakter der Küste.

2023 Domaine de l'Aigle Chardonnay · *Bio* **61.00**
Der Chardonnay beherrscht die Höchstlagen der Domaine de l'Aigle wie ein Adler. Die Böden und das Klima schaffen bedingungslose Burgunder-Verhältnisse. Bertrand verwandelt sie in einen frischen, mineralischen Wein.

2021 Art de Vivre Clairette **47.00**
Elegantes Strohgelb, duftig nach Äpfeln, Birnen, weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen frisch, weißfleischige Früchte, gelbe Pflaumen, sehr elegant und harmonisch, feines Säurespiel, dezente Süße, anhaltende Frische, zarte Bitternote im Finale.

2021 Cigalus · *Bio* **71.00**
Drei weiße Power-Rebsorten plus neue Eiche, tough. Doch Cigalus Blanc bringt die vierfache Dominanz elegant auf Kurs mit ebenso üppiger wie harmonischer Fülle von Frucht, Exotik, Würze, Toast mit einem Hauch Mineralität. Am Gaumen geschmeidig, fast cremig, dabei immer belebt von markanter Frische.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT RINGS · PFALZ
Andreas und Steffen Rings haben in den letzten Jahren einen Spitzenwein nach dem anderen vorgestellt. Das ist auch dieses Jahr nicht anders.

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN
Die Erfahrung mehrerer Generationen verbunden mit moderner ökologischer Weinwirtschaft.

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN
Die Weine von Becker Landgraf spüren die Kraft der doppelten Leidenschaft und haben Ecken und Kanten.

INTUU
RESTAURANT

ROTWEIN · FLASCHE

DEUTSCHLAND

WEINGUT RINGS · PFALZ

2023 Das kleine Kreuz · Qualitätswein · *Bio* **68.00**
Kalter Rauch mit dunkler Schokolade, dicht konzentrierte Cassis Frucht. Fester Körper mit Kraft und Rückgrat.

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN

2017 „Maximus“ Sankt Georgenberg · Qualitätswein · *Bio* **49.00**
Klar und feinsaftig. Fester Körper mit Kraft und athletischer Statur. Komplex, tief und anspruchsvoll. Langes Finale.

2022 FREIgeist Cuvée · Cabernet Franc · Cabernet Dorsa · Lemberger · Syrah · Bio **34.00**
Feiner Duft von Himbeeren, Cassis und dunklen Früchten.

2018 Syrah **42.00**
Tiefe, würzige Kirsch- und Pflaumenfrucht, unterlegt mit rauchigem Pfeffer und dezenten Kräuterwürznoten. Kraftvoll und strukturiert, mit samtigem Tannin und klarer Mineralität – ein charaktervoller Syrah aus biologischer Handlese.

WEINGUT BECKER LANDGRAF · RHEINHESSEN

2019 „Muschelkalk“ Spätburgunder **49.00**
Gediegene Nase, viele saftige Beerenaromen, feine Tannine mit einer starken Eleganz und langem Finish.

INTUU
RESTAURANT

CAVES DE BEL AIR · BURGUND
Die Geschichte des Weinguts Vignerons de Bel Air beginnt mit der Welt-wirtschaftskrise. Im Laufe der Zeit nahmen die Reihen und die Produktion des Weingutes zu. Die Arbeitsgeräte wurden ständig weiterentwickelt. Heutzutage repräsentieren „Les Vignerons“ de Bel Air 250 Mitglieder und 700 Hektar.

CHÂTEAU CHANTALOUETTE · BORDEAUX
Am Weinhimmel des Bordeaux erstrahlt ein neuer Stern! Das 780 Hektar kleine Anbaugebiet Pomerol zählt zu den besten überhaupt.

CHÂTEAU BRÉHAT · BORDEAUX
Die fruchtbaren Kalkböden bringen offene, freundliche Weine mit guter Struktur und Frische hervor.

CHÂTEAU BELGRAVE · BORDEAUX
Die Weine sind geschmeidig und harmonisch und haben ein Alterungspotential von bis zu zehn Jahren.

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC
Authentische Weine mit einzigartigem Charakter.

INTUU
RESTAURANT

FRANKREICH

CAVES DE BEL AIR · BURGUND

2021 Lichtenberg Burgunder Bourgogne Gamay **45.00**
Einer der großen Rotweinklassiker aus Frankreich: Fein, leicht, schöne Frucht. Ideal für feine Fleischgerichte.

CHÂTEAU CHANTALOUETTE · BORDEAUX

2018 Château Chantalouette · Pomerol AC **76.00**
Reift mehr als 16 Monate im Barrique. In der Nase verwöhnt der Pomerol mit Noten von roten und schwarzen Beeren sowie von Cassis und Eiche.

CHÂTEAU BRÉHAT · BORDEAUX

2019 Château Bréhat Côtes de Castillon AC **47.00**
Granatrote Farbe, mit Duftnoten nach schwarzen Früchten. Tannine im Auftakt entwickeln sich weiter in diesem korpulenten, mächtigen, ausgewogenen Zusammenspiel.

CHÂTEAU BELGRAVE · BORDEAUX

2019 Château Belgrave · Grand Cru Classé Haut Médoc **92.00**
Aromen von reifen, roten Früchten kombiniert mit einer geschmacklichen Würze, ausbalancierter Körper, sanfte dezente Tannine.

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC

2023 Domaine de l`Aigle Pinot Noir **61.00**
Die Rebstöcke von Domaine de lAigle liegen bis zu 500 Metern über dem Meeresspiegel und gehören zu den höchsten Weinbergen des Haute Vallée de lAude und des Languedoc. Der fruchtige und leicht würzige Pinot Noir zeichnet sich durch weiche Tannine, eine außergewöhnliche Struktur am Gaumen und ein langanhaltendes und intensiv fruchtiges Finale aus.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT ORNELLAIA · TOSKANA
Unsere Produktionsphilosophie dreht sich stets um Ornellaias Streben nach Vorzüglichkeit – in allen Bereichen.

WEINGUT BERTANI DOMAINS · VENEZIEN
Hohe Professionalität, Qualität, Geschäftssinn und Innovationsgeist waren die Eigenschaften, die die beiden Brüder von Anfang an in der Weinbereitung in Verona hervorstechen ließen.

TORMARESCA – ANTINORI · APULIEN
Marchese Antinori hat hier das ungeheure Potenzial von Rebsorten und Terroir erkannt. Tormaresca zählt daher auch zu den Pionieren im Anbau internationaler Rebsorten in Apulien.

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO
Endrizzi ist eines der ersten Weingüter in der gesamten Region Trentino/Südtirol, das sich für umweltfreundlichen Weinbau einsetzt.

INTUU
RESTAURANT

ITALIEN

WEINGUT ORNELLAIA · TOSKANA

2023 Le Volte dell´Ornellaia **75.00**

Fruchtiges Bouquet nach süßen roten Beeren. Feine Aromen von Tabak und Schokolade. Am Gaumen harmonisch nach dunklen Kirschen, schmeichelnd voller Geschmack, perfekt ausgewogene Tannine und frische Säure.

WEINGUT BERTANI DOMAINS · VENEZIEN

2019 Amarone della Valpantena DOCG **92.00**

Dunkles Rubinrot funkelt im Glas. In der Nase zeigen sich Aromen von Trockenpflaumen, Tabak, Leder und ätherische Noten, getragen von der einladenden Appassito-Trauben-Süße. Am Gaumen ist es ein kraftvoller Amarone aus einem heißen und trockenen Jahr mit dichter Würzigkeit, fein gewebten Gerbstoffen, einem samtigen Mundgefühl und einem stimmigen Potpourri aus herben Kräutern und dunklen Früchten.

TORMARESCA – ANTINORI · APULIEN

2023 Torcicoda Primitivo Salento **47.00**

Der Torcicoda bezaubert durch Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmacks-erlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab.

WEINGUT ENDRIZZI · TRENTINO

2022 Teroldego DOC **40.00**

Intensiv rubinrote Farbe, Weich, geschmeidig, rote Beeren und ein eleganter, langer Abgang.

2021 Masetto DUE IGP **59.00**

Kirsche, Gewürze und Vanille. Er ist elegant und besticht durch milde fruchtige Tannine.

INTUU
RESTAURANT

FIRRIATO · BORGO GUARNI
Terroir, Identität und Respekt vor der Natur. Unsere Weinberge sind ein Mosaik des „Kontinents“ Sizilien. In jedem Wein steckt die Identität jeder Rebe und die Einzigartigkeit jedes Gebiets unserer großartigen Insel.

LA CARBONERA · RIOJA
Ein nachhaltiges Weingut der Familia Torres im Herzen der Rioja Alavesa. Hoch gelegene Lagen und kalkreiche Böden bringen elegante, feinmaschige Tempranillos mit Frische, Tiefe und Herkunft hervor.

MIGUEL TORRES · PENEDÈS
Niemand sonst ist für den spanischen Weinbau der letzten Jahre so bedeutend gewesen wie Miguel Torres.

BODEGAS CARO · MENDOZA
Aus Catena und Rothschild wird Caro: Das Weingut Caro ist eine Kooperation zwischen Nicolas Catena und der Familie de Rothschild. Winzerin Estella Perinetti konzentriert sich in der argentinischen Mendoza-Region auf Malbec-Trauben, da diese hier optimale Bedingungen vorfinden.

KAIKEN WINES ESTATE · MENDOZA
Charakter und Eleganz in jeder Flasche.

WEINGUT ALAMOS · MENDOZA
Im Herzen des Uco Valley kultiviert Alamos auf mineralreichen Böden charakterstarke Rebsorten mit reiner Gletscherbewässerung. Tradition und Moderne vereinen sich in Weinen, die das Terroir Mendozas authentisch widerspiegeln.

INTUU
RESTAURANT

SIZILIEN

FIRRIATO · BORGO GUARINI
2020 Nero d´Avola Cuvée Harmonium **59.00**
Rubinrot bis leicht violett. Bouquet von dunklen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren, mit Noten von Muskat, Rhabarber und Pfeffer.

SPANIEN

LA CARBONERA · RIOJA
2022 Malpastor Crianza **42.00**
Ein eleganter Tempranillo mit lebendiger Frucht, würzig-mineralischen Nuancen und samtig-fruchtigen Tanninen. Klar strukturiert, fruchtbetont und ausbalanciert mit feiner Holzwärme. Ein Wein der Familia Torres – Pioniere des Weinbaus im Penedès.
2022 Celeste Crianza **52.00**
Dunkle Brombeer- und Sauerkirschfrucht, unterlegt mit eleganten Gewürz- und Kakao-Noten. Kraftvoll, strukturreich und samtig, trocken gereift für 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche. Ein moderner Klassiker mit Herkunftstiefe.

MIGUEL TORRES · PENEDÈS
2018 Mas la Plana **121.00**
Am Gaumen kompakt, enorme Tiefe, viel Frucht, feinwürzig, dichter samtener Tanninmantel, betörender Charme, große Eleganz, finessenreich, tolle Struktur und ein sehr langer Nachhall.

ARGENTINIEN

BODEGAS CARO · MENDOZA
2021 Malbec **42.00**
Der perfekte Einstieg in die Malbec Welt! Der Malbec Argentino von Bodegas Caro begeistert bereits in der Nase mit ausdrucksstarken Noten von Veilchen, schwarzen Früchten und einem Hauch von Minze.

KAIKEN WINES ESTATE · MENDOZA
2023 Malbec **37.00**
Saftig, sehr komplex und exzellent strukturiert. Am Gaumen dominieren dunkle Früchte, sanfte Tannine.

WEINGUT ALAMOS · MENDOZA
2024 Cabernet Sauvignon **38.00**
Von Hand gelesene Trauben, ausgewählte, hochgelegene Weinberge in Mendoza, Ausbau im Eichenholz.

INTUU
RESTAURANT

GALANTAS · MAIPO VALLEY
Das Weingut Haras de Pirque befindet sich im nördlichen Teil des chilenischen Maipo Valley auf rund 550-650 m ü. M. an den Ausläufern der Anden gelegen. Das Weingut gehört zur Gruppe der Marchesi Antinori und ist eines der bedeutendsten internationalen Güter des italienischen Weinmagnaten

MIGUEL TORRES · VALLE CENTRAL
Niemand sonst ist für den spanischen Weinbau der letzten Jahre so bedeutend gewesen wie Miguel Torres.

MONTES · VALLE DE LEYDA · VALLE DE COLCHAGUA
Das Weingut Montes zählt zu den besten und bekanntesten Weingütern in ganz Südamerika.

INTUU
RESTAURANT

CHILE

GALANTAS · MAIPO VALLEY

2021 Cabernet Franc Gran Reserva **59.00**

Aromatik von dunklen Beeren und Graphit. 14 Monate auf französischen Eichenfässern gereift, zeigt dieser Wein die Lebendigkeit, Eleganz und Finesse des einzigartigen Maipo Valley Terroirs.

MIGUEL TORRES · VALLE CENTRAL

2017 Cordillera Carignan **49.00**

Intensives Bouquet von Preiselbeeren, schwarzer Johannisbeere, Tabak, Edelhölzern und feinen Lebkuchengewürzen. Im Geschmack vollmundig und kraftvoll mit einem samtweichen Schmelz und geschmeidigem Finale.

MONTES · VALLE DE LEYDA · VALLE DE COLCHAGUA

2022 Montes Limited Selection · Cabernet Sauvignon · Carmenère **40.00**

Intensives Rubinrot mit dunkelroten Glanzlichtern. Aromatisches Bouquet von reifen, dunklen Beeren. Feste, doch sanfte Tannine und frische Säure.

INTUU
RESTAURANT

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN
Die Erfahrung mehrerer Generationen verbunden mit moderner ökologischer Weinwirtschaft.

WEINGUT WALTER · MOSEL
Intensive, ausdrucksstarke und einfach leckere Weine.

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC
Authentische Weine mit einzigartigem Charakter.

CHÂTEAU MINUTY · PROVENCE
Château Minuty ist umgeben von 45 Hektar Reben, die auf kalkigen Glimmerschieferböden wachsen.

CHÂTEAU D'ESCLANS · PROVENCE
Das Weingut, zu dem der älteste Keller in der Region gehört, spielt definitiv eine – wenn nicht DIE - Führungsrolle unter den Weingütern der Provence!

INTUU
RESTAURANT

ROSÉWEIN · FLASCHE

DEUTSCHLAND

WEINGUT PFANNEBECKER · RHEINHESSEN

2024 Werkstoff Rosé · Cabernet · Spätburgunder · Merlot **35.00**

Cocktailkirsche, Himbeere und Granatapfel, unterlegt mit Kräutern und feinem Rosenduft. Saftig, frisch und präzise mit zarter Süße, festem Rückgrat und animierender Länge.

WEINGUT WALTER · MOSEL

2024 FREIgeist Rosé **34.00**

2023 1,5 Liter Flasche **57.00**

Der Spätburgunder Rosé zeigt sich von der fruchtigen und leichten Seite. Er ist ein frischer Wein, der gut gekühlt auch wunderbar als Apero passt.

FRANKREICH

WEINGUT GÉRARD BERTRAND · LANGUEDOC

2025 Gris Blanc Pays d'Oc **37.00**

2024 1,5 Liter Flasche **72.00**

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen. Mineralisch, feinwürzig. Hochelegant, finessenreich, lange nachhallend.

2022 Hampton Water **49.00**

2022 1,5 Liter Flasche **95.00**

Hampton Water ist ein einzigartiger Rosé, kreiert von Jon Bon Jovi, seinem Sohn Jesse und Gérard Bertrand. Er verkörpert den entspannten Lebensstil der Hamptons und Südfrankreichs.

CHÂTEAU MINUTY · PROVENCE

2022 Prestige Rosé **52.00**

Duftiges Bouquet von süßen roten Beeren und leichten Kräutern. Am Gaumen trocken, fruchtig, elegant und frisch mit lebendiger Säure.

CHÂTEAU D'ESCLANS · PROVENCE

2023 Whispering Angel Rosé **64.00**

2023 1,5 Liter Flasche **119.00**

Bouquet von roten Früchten, am Gaumen leicht und dennoch würzig. Ein großer Rosé aus der Provence.

INTUU
RESTAURANT

INTUU
RESTAURANT

SCHAUMWEINE

FREIGEIST SEKT Riesling · Silvaner · Müller-Thurgau · *Bio*	0.75 l	**45.00**
FREIGEIST CHAMPAGNER Comte de Montaigne · Brut	0.75 l	**99.00**
TAITTINGER BRUT RÉSERVE	0.75 l 1.50 l	**99.00** **199.00**
TAITTINGER PRÉLUDE BRUT GRANDS CRUS	0.75 l	**109.00**
TAITTINGER NOCTURNE SEC	0.75 l	**105.00**
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	0.75 l	**109.00**
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE **BLANC DE BLANCS · 2011**	0.75 l	**280.00**
R DE RUINART BRUT	0.75 l	**149.00**
RUINART ROSÉ BRUT	0.75 l	**169.00**
DOM PÉRIGNON VINTAGE · 2013	0.75 l	**399.00**

INTUU
RESTAURANT

SAKE
Ein aus poliertem Reis gebrautes alkoholisches Getränk aus Japan.

YUKI NO BOSHA
So heißt das Brauereigebäude, welches 1902 erbaut und wurde zum nationalen Kulturgut erklärt wurde. Yuki no Bosha heißt „Schneehütte“. Unter der Leitung des legendären Toji-Braumeisters Takahashi wird der an reinen Schnee erinnernde Sake mit Wasser vom Berg Shizan gebraut.

HONJOZO
Bei diesem Sake Stil, ist die Zugabe von Alkohol bis zu 10 % des Reisgewichts erlaubt.

IMAYO TSUKASA
Die Brauerei wurde 1767 in der Präfektur Niigata gegründet und braut Sake nach traditionellem Verfahren ohne Zugabe von Alkohol und frei von jeglichen Additiven.

JUNMAI
Bedeutet „purer Reis“. Außer Wasser, Reis, Kōji und Hefe sind keine Zusatzstoffe erlaubt, auch nicht die Zugabe von Braualkohol.

NINKI
Die traditionsreiche Brauerei mit jungen Ideen braut ausschließlich Ginjo (Super-Premium). Der Markenname „Ninki“ bedeutet „Favorit“ und zeigt das Streben der Sake-Brauer.

JUNMAI DAIGINJO
Ein besonders hochwertiger Premiumsake mit einem Poliergrad unter 50 %.
Er wird ausschließlich aus Wasser und Reis ohne Alkoholzugabe gebraut.

FUKUJU
Gegründet 1751. Aus bestem Sake-Reis und Quellwasser wild sorgfältig gebraut.
Die Brauerei liegt im berühmten Sake-Dorf "Nada" in Kobe in der Präfektur Hyogo.

YUZU SAKE
Ein Sakelikör. In diesem Fall wird Sake mit Yuzu-Saft kombiniert.

INTUU
RESTAURANT

PREMIUM SAKE

YUKI NO BOSHA		
Snow Hut · Honjozo · *Traditionell & Umamireich*	0.05 l	**6.00**
Perfekter Begleiter für deftige und kraftvolle Gerichte.	0.72 l	**68.00**
IMAYO TSUKASA		
IMA for Oysters · Junmai · *Leicht & frisch*	0.05 l	**7.00**
Genieße es mit Fisch, Sashimi oder Sushi.	0.30 l	**54.00**
	0.72 l	**86.00**
NINKI		
Gold Label · Junmai Daiginjo · *Elegant & leicht*	0.05 l	**7.00**
Das Beste, was es gibt „Perfekt Match" mit Fleisch oder Fisch.	0.30 l	**50.00**
	0.72 l	**77.00**
FUKUJU		
Fukuju Yuzu Sake · *leicht, fruchtig, frisch & süß*	0.05 l	**12.00**
Auf Eis oder pur.	0.50 l	**66.00**