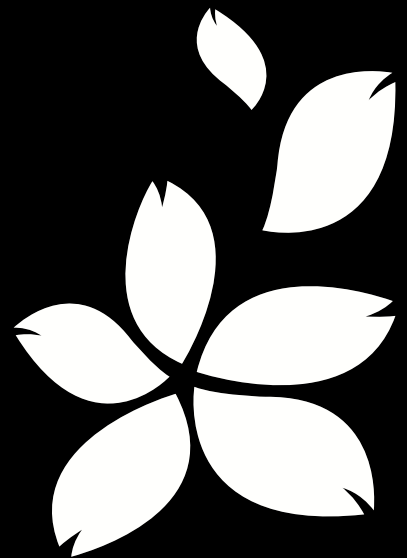


iu

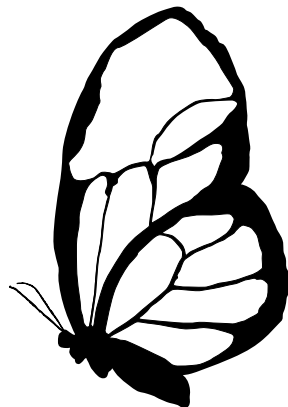


WELCOME / WILLKOMMEN / BIENVENUE / 欢迎 / RECEBER / BIENVENIDOS

Auf unzähligen Reisen nach Asien oder Südamerika verbringen wir viele Stunden Backstage in kleinen Beachhouses, Bars oder Garküchen. Wir palavern mit wundervollen Barleuten, Köchinnen oder Köchen – um mit allen Sinnen zu erfahren, wie sie ihre göttlichen Spezialitäten so aromatisch, frisch und anregend hinkriegen. Unsere gemeinsame Sprache sind Düfte und Aromen. Fast immer überträgt sich die Begeisterung. Es entsteht ein Kontakt aus Liebe zu den großartigen Produkten, den genialen kulinarischen Traditionen in Ländern wie Peru, Thailand, Brasilien oder China.

Die Luft beginnt zu vibrieren, die Partys mit dem Essen, den tollen Menschen und ihren unglaublich freshen Drinks wollen nie enden. Mit neuen Freunden und neuen Rezepten kommen wir jedes Mal begeistert zurück, denn die Geschichten, die wir Euch später erzählen wollen, beginnen immer genau hier – mit Euch. Seid ein Teil davon – und startet Eure Reise mit einem Besuch im IÜ.

#nicetoseeIU





SHARING-PRINZIP



Liebe und Genuss wachsen, wenn wir sie teilen. Deshalb servieren wir im IÜ nach dem „Sharing-Prinzip“: Wir stellen mehrere Gerichte gleichzeitig in die Mitte des Tisches. Und zwar immer gerade so viele Teller, dass es Spaß macht, überall zu naschen – ohne dabei die Übersicht zu verlieren. Bis in der nächsten Runde wieder neue Düfte und Aromen alle Sinne berauschen. So könnt Ihr ganz entspannt alles probieren, Euch miteinander austauschen und gemeinsam an neuen Geschmäckern erfreuen.

#iU_sharing

iÜ



STARTERS

Enjoy your starters, make a selection of a few as a main meal.
They're perfect for sharing.

Edamame — 4,9 € 🌱 LG (f)

Grüne Sojabohnen mit Meersalz – der perfekte, gesunde Snack in 3 verschiedenen Styles.

Classic

Ganz puristisch mit einer Prise Meersalzflöcken

Spicy 🌶️

Mit einem Hauch gemahlener südamerikanischer Chili

Asia

Mit Koriander, Piment, Five-Spice und frisch-scharfem Ingwer

Hausgemachte Croquetas — 7,0 € (a,g,l)

Außen kross und innen supercremig in 2 verschiedenen Styles.

Serrano

Mit luftgetrocknetem spanischem Landschinken

Verduras

Mit Sellerie, Karotten, Lauch und ganz viel UMAMI

Salmon Tortillas — 13,5 € G (c,d)

3 Mais-Tacos gefüllt mit Lachstartar, Guacamole, Chili und Limette

Gyoza — 7,0 € 🌱 L (a,f,l)

5 kross gebratene Teigtaschen gefüllt mit asiatischem Gemüse, dazu unsere legendäre ÜÜ DIM SUM Sauce

Sweet Potato Fries 🌱 — 6,5 € LG (c,2)

Knusprige Süßkartoffel Pommes mit Aji Verde

Pulpo — 17,5 € LG (c,r)

Gegrillter Pulpo auf Pico de Gallo mit peruanischer Aji Verde, Tomaten, roten Zwiebeln, Limette und viel frischem Koriander

Har Gow Dim Sum — 9,5 € L (a,b,d,f,12)

5 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung, dazu unsere legendäre ÜÜ DIM SUM Sauce

Char Siu Buns — 7,0 € (a,e,g)

3 gedämpfte Teigtaschen mit Char Siu-Füllung

Pepita de pollo — 7,0 € LG (c)

Kross gebackene Hühnchenbruststücke im hausgemachten Taco-Mantel mit Sweet Chili Sauce



TRUFFLE SPECIALS

Babyleaf-Salad — 7,5 € (o,m)

Mit superfeinem Trüffeldressing, Parmesan und gehobeltem Trüffel

Truffle-Fries — 9,5 € (c,g,m)

Mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und geriebenem Parmesan

FRESH & HEALTHY

A little bit bigger but also perfect for sharing.

Tuna Salmon Tartar — 14,5 € L (a,d,n)

Yellowfin Thunfisch, Ikarimi Lachs, cremige Avocado, knackig frischer grüner Apfel, Ingwer und gerösteter Sesam.

Miso Tuna Tataki — 13,9 € L (f,d,n)

Ganz kurz und sehr heiß gebratener Yellowfin Thunfisch in Sesam, mit Miso und Unagi Teriyaki Sauce, Rotebeete-Sprossen und Edamame

Poké Bowl — 14,9 € (a,d,f,n,g)

Mit Quinoa, Yellowfin Thunfischtatar, cremiger Avocado, Blattspinat, Edamame, Karotten, bunter Sesam, Soja Marinade und Wasabi Citrus Dressing

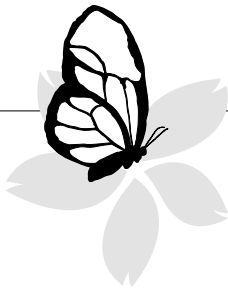
Salmon Sushi Bowl — 14,9 € (d,g,f,n)

Ikarimi Lachs aus dem Polarmeer
– je kälter das Wasser, desto besser der Fisch!
mit Sushi Reis, Wakamesalat, frischer Mango, Soja Butter Sauce

Goi Cuon — je 4,9 € L (a,f,e)

Frische vietnamesische Glücksrolle mit Gemüse, Salat, Mango, Reisnudeln, Minze und Koriander in hauchdünnem Reisblatt mit original Nuac Cham-Dip mit vietnamesischer Fischsauce und Limette

SIGNATURE



ÏU Guacamole — 9,5 € (a,d)

Frisch am Tisch im Mörser gestampft. Original mit Avocado, Tomate, Schalotten, Limette und einem Hauch Ingwer. Mit Nachos serviert

+ Sweet Potato Fries 🍌 — 4,5 € L G (c,2)



ÏÜ-SPECIALS

As main course or for sharing.

Salmon Teriyaki – 16,5 € L G (o)

Gebratene Tranche vom Ikarimi Lachs, glasiert mit Teriyaki-sauce auf gegrilltem Pak Choi

Chicken Fajita – 14,5 € G (c,g,2)

Mexikanische Maistortillas, gebratene Pollo Fino, Sauerrahm, Eisbergsalat, Jalapenos, Pico de Gallo und Cheddar-Käse

Picaña Beef – 18,9 € L G

Ab 18.00h

Am Stück gegrillt: Bestes Rindfleisch aus Argentinien, sehr saftig und perfekt rosa, fein aufgeschnitten, dazu Chimichurri und gegrillter wilder Brokkoli

Green Thai Curry – 9,9 € L G (f,l,2) 🌶️

Grünes Thai Curry mit Kokosmilch, Wokgemüse, Zitronengras, Chili und Duft-Reis

+ Gebratener Tofu – 3,5 € (f)

+ Gebratenes Hähnchen – 4,5 €

+ Gebratene Garnelen – 5,5 € (b)

Pad Kra Pao – 12,5 € L (a,n,1) 🌶️🌶️

Gebratene Hühnerbrustwürfel, knackige Bohnen, duftendes Thai-Basilikum, Soja Sauce, Chili, Knoblauch und Limette. Auf dem Höllenfeuer kurz gewokkt, dazu Duft-Reis

– eines unserer Lieblingsgerichte aus der Thai Küche

ÏÜ Pollo Fino – 11,9 € L G (c)

Superknusprig und supersaftig: Hähnchenoberkeule ohne Knochen, mit Aji Verde und gegrilltem grünem Spargel

ÏÜ Beef-Slices – 17,5 € (c,g,m)

Dünne, leicht plattierte, gegrillte Rindfleisch-Scheiben super hot gegrillt auf Pico de Gallo, mit knusprigen Tacco-Fäden, geriebenem Parmesan und Aji Verde

ÏÜ Bao Buns – 13,5 € L (a,e,l,2)

Fluffig, gedämpfte Burger-Taschen in 2 verschiedenen Styles.

Pulled Porc (a,e,g,1,2)

Mit zwölf Stunden langsam karamellisiertem Fleisch vom Gran Parino Schwein, ÏÜ Hoisin BBQ Sauce, Chili, Koriander und gerösteten Erdnüssen

Crispy Chicken (a,c,e,g,o,1,2) 🌶️

Mit kross gebackener Hühnerbrust, fruchtig-scharfes Mango-Chutney, Chili und Koriander

SIDES

Wakame Salad – 4,9 € L (a,l,n,1,2,4) 🌿

Seealgensalat mit Sesam Soja Dressing

Patatas silvestre – 5,5 € G (g,m) 🌿

Superkross frittiert mit Bärlauchsalz und Parmesan

ÏÜ Escalivada – 7,5 € L G 🌿

Gegrilltes Gemüse frisch mariniert – je nach Saison zum Beispiel Spargel, junger Mais, wilder Brokkoli, Blumenkohl

Steamed Rice – 3,5 € L G 🌿

Gedämpfter Duft-Reis

DESSERT

Chocolate Cake – 7,5 € 🍌 (c,e,g,2)

Unglaublich schokoladiger Kuchen
mit cremigem Himbeersorbet

Mochi Ice – 5,9 € 🍌 (g,2)

3 verschiedene Eiscremesorten
in zartem Reisteig

ÏÜ Churros – 6,5 € 🍌 (a,e,g)

Kross gebacken, in Zucker und Zimt gewendet,
mit Nuss-Nougat Sauce



🍌 = vegetarisch 🌱 = vegan G = glutenfrei L = laktosefrei

🌶️ = scharf 🌶️🌶️ = sehr scharf

ALLERGENE

a: Gluten
b: Krebstiere
c: Eier
d: Fisch
e: Erdnüsse
f: Sojabohnen
g: Milcherzeugnisse
h: Schalenfrüchte
l: Sellerie
m: Senf
n: Sesamsamen
o: Schwefeloxid und Sulfite
p: Lupinen
r: Weichtiere

ZUSÄTZE

1. Konservierungsstoffe
2. Farbstoffe
- 2a. Azofarbstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel Saccharin
5. Süßungsmittel Cyclamat
6. Süßungsmittel Aspartam
7. Süßungsmittel Acesuldam
8. Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. Geschmacksverstärker
13. Geschwärtzt
14. gewachst

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Hausgemachte Limonaden

Holunder Minze 0,4l	– 4,0 €
Pfirsich Limette 0,4l	– 4,0 €
Himbeer Basilikum 0,4l	– 4,0 €
Mango Maracuja 0,4l	– 4,0 €
Hibiskus Zitrone 0,4l	– 4,0 €



Specials

Club Mate 0,33l	– 3,2 €
<i>Das Erforschungsgetränk aus Südamerikas Urwaldpflanze</i>	
28 Black Acai	– 4,5 €
Kokoswasser	– 7,5 €
<i>Frische, junge Kokosnuss, 100% natürliches Kokosnusswasser</i>	



Softdrinks

Afri Cola 0,3l	– 3,0 €
Afri Cola Light 0,3l	– 3,0 €
Bluna Zitrone 0,3l	– 3,0 €
Bluna Orange 0,3l	– 3,0 €
Spezi 0,3l	– 3,0 €
Schweppes Tonic Water 0,3l	– 3,2 €
Schweppes Wild Berry 0,3l	– 3,2 €
Schweppes Bitter Lemon 0,3l	– 3,2 €
Schweppes Ginger Ale 0,3l	– 3,2 €

Säfte und Schorlen

Apfelsaft 0,3l	– 3,4 €
Orangensaft 0,3l	– 3,4 €
Apfelschorle 0,3l	– 3,0 €
Rhabarberschorle 0,3l	– 3,2 €
Maracujaschorle 0,3l	– 3,2 €

Wasser

Bonne Aqua prickelnd (Tafelwasser) 0,3l	– 2,8 €
Bonne Aqua still (Tafelwasser) 0,3l	– 2,8 €
Teinacher classic 0,75l	– 6,5 €
Teinacher Still 0,75l	– 6,5 €

Kaffee

Unsere Kaffees stammen aus nachhaltigem Anbau und werden fair gehandelt. Auch entkoffeiniert erhältlich.

Espresso	– 2,4 €
Espresso Doppio	– 3,4 €
Kaffee	– 2,6 €
Großer Kaffee	– 3,8 €
Cappucino	– 2,9 €
Cappucino Doppio	– 3,9 €
Latte Macchiato	– 3,2 €
Latte Macchiato Doppio	– 4,2 €
Café Latte	– 3,2 €
Café Cortado	– 2,6 €
Heiße Schokolade	– 2,9 €

KEO Tee

Frischer Pfefferminztee	– 3,2 €
Frischer Ingwer Zitronen Tee	– 3,2 €
Jasmintee (Kännchen)	– 3,9 €
English Breakfast Tea	– 2,6 €
Green Tea	– 2,6 €
Summerfruits Tea	– 2,6 €

BIER

Frisch vom Fass

Ur-Pils 0,3 l – 3,2 €
Das mit Magnumhopfen gebraute Pils mit kräftiger Herbe & angenehmer Frische. Perfekt für jeden Tag.

Becker's 0,3 l – 3,2 €

Weizen 0,3 l – 3,2 €

Radler 0,3 l – 3,2 €

Colabier 0,3 l – 3,2 €

Licorne Black 0,3 l – 3,2 €

Aktionsbier 0,3 l – 3,5 €
wechselt saisonal

Specials

Tiger Beer 0,33 l – 3,9 €
»Time for a tiger«, das erfolgreichste Bier aus Asien

Desperados 0,33 l – 3,9 €
Strong beer flavored with lemon and tequila

Alkoholfreie Biere

Karlsberg alkoholfrei Classic 0,33 l – 3,0 €

Karlsberg alkoholfrei Radler 0,33 l – 3,0 €

Karlsberg alkoholfrei Grapefruit 0,33 l – 3,0 €

Karlsberg alkoholfrei Weizen 0,3 l – 3,0 €

SPRITZ

Hugo – 6,5 €
Secco, Holunderblüte, Soda, Limette, Minze

Aperol Spritz – 6,5 €
Secco, Aperol, Soda, Orange

ÏU Spritz – 7,5 €
Sake, Yuzu, Zitronensaft, Soda Granatapfelkerne, Zitronenzeste

Lillet Spritz – 6,5 €
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry

The Ferdi Rosé – 7,5 €
Ferdinands Vermouth Rosé, Schweppes Tonic Water, Grapefruit

WEINE

Weiss offen 0,15l

ÏU TIPP: Grauer Burgunde – 5,5 €
Schmitt - Weber, Mosel

Auxerrois – 5,5 €
Schmitt - Weber, Mosel

Chardonnay – 5,5 €
Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne

Sauvignon Blanc – 5,5 €
Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne

Riesling VV – 6,5 €
Van Volxem, Saar

Rotschiefer Kabinett feinherb – 7,0 €
Van Volxem, Saar

Rosé offen 0,15l

ÏU TIPP: Rosé – 5,0 €
Thanisch, Mosel

Miraval – 7,0 €
Perrin et Fils, Provence

Rot offen 0,15l

Concejon Pi – 6,5 €
Bodegas Langa, Spanien

Aufwind Cuvée – 6,5 €
Hensel, Pfalz

FRAGEN SIE NACH UNSEREM ÏU-PASSPORT FÜR FLASCHENWEINE, COCKTAILS, LONGDRINKS & SHOTS



CREMANT & CHAMPAGNER

Crémant Langlois Brut 0,1l	– 5,0 €
Crémant Langlois Brut 0,75 l	– 35,0 €
Veuve Clicquot Réserve Cuvée 0,1l	– 11,0 €
Veuve Clicquot Réserve Cuvée 0,75 l	– 75,0 €
Veuve Clicquot Brut Magnum 1,5 l	– 165,0 €
Veuve Clicquot Rosé 0,75 l	– 99,0 €
Veuve Clicquot La grande Dame 0,75 l	– 199,0 €
Moët Ice Rosé 0,75 l	– 135,0 €
Moët Ice Magnum 1,5 l	– 240,0 €
Veuve Clicquot 3 l	– 520,0 €

WEINE

Weiss Flaschen

ïU Tipp: Grauer Burgunder <i>Schmitt - Weber, Mosel</i>	– 25,0 €
Auxerrois <i>Schmitt - Weber, Mosel</i>	– 25,0 €
Chardonnay <i>Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne</i>	– 25,0 €
Sauvignon Blanc <i>Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne</i>	– 25,0 €
Riesling VV <i>Van Volxem, Saar</i>	– 30,0 €
Rotschiefer Kabinett feinherb <i>Van Volxem, Saar</i>	– 35,0 €
Weissburgunder <i>Schmitt Weber, Mosel</i>	– 25,0 €
UBY No. 3 <i>Domain Uby, Côtes de Gascogne</i>	– 25,0 €

Rosé Flaschen

ïU Rosé 0,75 l <i>Thanisch, Mosel</i>	– 25,0 €
Miraval 0,75 l <i>Perrin et Fils, Provence</i>	– 35,0 €

BOTTLES

ïU Vodka 0,7l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 99,0 €
ïU Gin 0,7l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 99,0 €
Absolut Vodka 0,7l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 99,0 €
Absolut Vodka 1,5 l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 199,0 €
Belvedere Vodka 1,75 l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 115,0 €
Belvedere Vodka 1,5 l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 245,0 €
ïU Rum 0,7l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 99,0 €
Jack Daniels 0,7l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 99,0 €
Chivas 12 y 0,7l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 115,0 €
Le Tribute Gin 0,75 l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 115,0 €
Malfy Gin Rosa 0,75 l <i>inkl. Füllern nach Wahl</i>	– 110,0 €
Berliner Luft 0,7l	– 35,0 €

SHOTS

ïU Tipp Mojito Shot 4 cl	– 4,0 €
Liquid Cocain (4 Stück) <i>ïU Vodka, Kaffee, Zuckersirup</i>	– 14,0 €
Tequila 2 cl <i>Der Klassiker ohne Chichi</i>	– 3,0 €
Mekhong 2 cl <i>Der Kultschnaps aus Thailand</i>	– 3,0 €
Berliner Luft 2 cl <i>Pfefferminz Likör auf die leichte Art</i>	– 2,0 €
Ramazotti 4 cl <i>Italienischer Kräuterlikör</i>	– 3,5 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

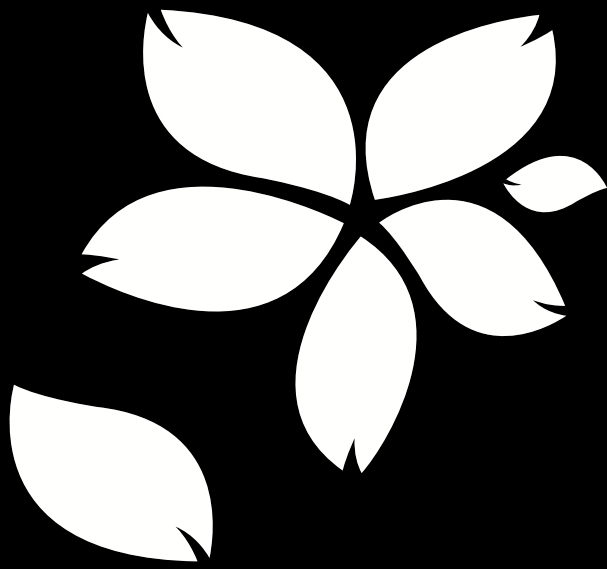


ÏU Gin Tonic	– 7,0 €
<i>ÏU Gin, Schweppes Tonic Water</i>	
Hendrick´s Tonic	– 8,5 €
<i>Hendrick´s Gin, Dr. Polidori Tonic Water, Gurke</i>	
Malfy Tonic	– 9,5 €
<i>Malfy Gin Rosa, Schweppes Tonic Water, Grapefruit</i>	
Tribute Tonic	– 12,5 €
<i>Le Tribute Gin, Le Tribute Tonic Water, Rosmarin</i>	
Ferdinand´s Tonic	– 9,5 €
<i>Ferdinand´s Saar Dry Gin, Dr. Polidori Tonic Water, Zitronenzeste</i>	
ÏU Gin Fizz	– 8,5 €
<i>ÏU Gin, Zitronensaft, Schweppes Tonic Water, Rosmarin</i>	
Mango Mojito	– 8,0 €
<i>Havana Rum, Mangopüree, Limettensaft, Minze, Soda</i>	
Mojito	– 8,0 €
<i>Havana Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Soda</i>	
Yuzu Mojito	– 8,5 €
<i>Havana Rum, Yuzupüree, Limettensaft, Minze, Soda</i>	
Caipirinha	– 7,0 €
<i>Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda</i>	
Maracuja Caipirinha	– 8,0 €
<i>Cachaca, Limetten, Maracujasaft, Rohrzucker</i>	
Pisco Punch	– 7,0 €
<i>Pisco, Orangensaft, Ananassirup, Limettensaft</i>	
ÏU Vodka Lemon	– 6,0 €
<i>ÏU Vodka, Schweppes Bitter Lemon</i>	
ÏU Vodka O	– 6,0 €
<i>ÏU Vodka, Orangensaft</i>	
ÏU Vodka Energy	– 7,5 €
<i>ÏU Vodka, 28 Black Acai</i>	
ÏU Moscow Mule	– 7,5 €
<i>ÏU Vodka, Bundaberg Ginger Beer, Limetten</i>	
Beijing Mule	– 7,5 €
<i>Sake, Cranberry Saft, Zuckersirup, Limetten</i>	
ÏU Cuba Libre	– 6,5 €
<i>ÏU Rum, Cola, Limetten</i>	
Jacky Cola	– 7,0 €
Chivas Cola	– 8,0 €
Exotic Mambo	– 9,5 €
<i>Havana Rum, Mangopüree, Maracujasaft, Maracujaespuma, Hibiskusblüten</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS



Mango Julius Virgin	– 5,0 €
<i>Mangopüree, Orangensaft, Erdbeersirup, Zitrone</i>	
Erdbeer Mojito Virgin	– 5,0 €
<i>Ginger Ale, Erdbeerpüree, Minze, Limette</i>	
ÏU Virgin Colada	– 10,5 €
<i>Junge Kokosnuss, frisches Kokoswasser, Ananas</i>	
Ipanema	– 5,0 €
<i>Ginger Ale, Rohrzucker, Limettensaft</i>	



iu

