



## LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

Wir freuen uns, Ihnen auf den kommenden Seiten unser gastronomisches Schlemmerangebot zu präsentieren. Als Vorbild dienen uns die Küchen von New York und anderen Metropolen rund um den Erdball, die wir auch regional interpretieren.

Bei Fragen zu Veranstaltungen im RIVA, dem DECK 20, dem QUAI DINNERSCHUPPEN und ganz NEU dem HEIZWERK EVENT SPACE im Tabakquartier in Woltmershausen! Als EVENT-CATERER auch bei Ihnen Zuhause, in Ihrem Unternehmen oder einem Ort Ihrer Wahl, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

:



Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, einen guten Appetit und viel Vergnügen bei uns im Q1 METROPOLITAN KITCHEN & BAR!

Stefan Schilling  
BETRIEBSLEITER & KÜCHENCHEF

Philipp Mocigamba  
RESTAURANTLEITER

P.S. Über eine Bewertung bei Google würden wir uns sehr freuen ☺!

  
GASTRO & EVENTS





## STARTERS

### ANTIPASTI TELLER

gegrilltes & mariniertes Gemüse, gefüllte Minipaprika, Oliven,  
Rucola, Tomate-Mozzarella-Spieß

Crostini mit Basilikumfrischkäse & Tomate dazu Aioli

1,2,3,5,6,14,A,D,G,I,L,K

12.90

zusätzlich mit Serranoschinken, gegrillter Chorizowurst  
Dattel im Speckmantel & Milano Salami

1,2,3,5,7,8,G,D,M

+ 5.90

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Balsamicoperlen, Rucola & italienischem Hartkäse

1,2,5,A,D,G,L

13.50

### BRUSCHETTA

geröstetes Brot klassisch belegt mit Tomate,  
Zwiebel, Basilikum

und gehobeltem italienischem Hartkäse

2,5,A,D,G,K,L

7.90

### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl,

Tomaten, Zwiebeln, Oliven & frischen Kräutern an  
Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette & geröstetem Brot

5,6,D,G,L,K

8.90

### ROTE BETE CARPACCIO

mit gratiniertem Ziegenkäse, Lavendelhonig, Kumquatchutney,  
Walnusskernen & Babyleaf in Orangendressing

3,K,L

11.50



## ASIAN STARTER

### WASABI-TUNA-SALAD

Babyleaf-Salat mit grünem Spargel und Radieschen  
in Wasabi-Vinaigrette mit Avocado  
und kurzgebratenem Yellow Fin Tuna im Sesammantel

1,3,5,14,B,F,G,L,M

15.90

### THUNFISCHTATAR

mit Zitrone, Ingwer, Chili und Sesamsalz an Avocadocrème,  
Mangochutney und Babyleaf in Wasabivinaigrette serviert im gebackenem  
Pappadum-Basket

B,F,D,M,L

15.50

### SASHIMI VON LACHS & THUNFISCH

mit Wasabimayo, Sojasauce, eingelegtem Ingwer  
& Wakame-Sesamsalat

A,B,F,M

17.90

### TATAKI VOM RIND

mit gebratenen Chitakepilzen in Teriyaki-Pflaumensauce  
mit Sesam, Edame & Kresse

F,M

16.90

### 5 GARNELEN IN TEMPURA GEBACKEN

mit Teriyakisauce, Zwiebeln, Koriander & Sesam  
dazu Chili & Wasabimayo

A,C,D,F,M

15.90



## SALADS

### INSALATA MISTA

gemischte Blattsalate der Saison mit Möhrenraspeln  
Gurken, Tomaten, Kernen, Radieschen, Croûtons und  
Granatapfelkernen mit Balsamicodressing

5,D,G,L

9.50 / 7.90

### CAESAR SALAD

Römersalat an Caesar-Dressing mit Sardellen  
Kapern, Croûtons, geröstetem Speck, gekochtem Ei,  
Wurzelraspeln und italienischem Hartkäse

2,3,A,B,D,I,L

10.50 / 7.90

## PIMP YOUR SALAD

- Hähnchenbruststreifen  
+ 5.50
- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen<sup>C</sup>  
+ 7.90
- gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig  
+ 5.50

## SOUPS

### KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer und Koriander<sup>E</sup>

7.50

mit gebratener Black Tiger Garnele<sup>C</sup>

+2.70



## BURGER & CO

### AUS 100 % JUNGBULLENFLEISCH AUS DER WESERMARSCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

**ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT STEAKHOUSE CHIPS UND HEINZ KETCHUP & MAYO**

#### Q1 BURGER

200 G medium Beef mit Tomate, Gewürzgurke, gebratenen Zwiebeln, Salat, Cheddar, Q1 Burgersauce & Homestyle Burger Bun

1,2,3,14 A,B,D,F,I,L,M

16.50

#### LITTLE ITALY BURGER

200G medium Beef mit gegrillter Tomate & Tallegiokäse im Sauerteig Bun mit Balsamico-Zwiebelmarmelade, Salat, Rucola & Antipasticrème

D,E,I

17.50

#### ZIEGENKÄSE-BURGER

200G medium Beef mit Ziegenkäse im Brioche Bun mit gegrilltem Pfirsich, Pfeffer-Erdbeer-Ketchup, Salat, Tomate, frische Gurke & Zwiebeljam

A,I,D

17.50

#### BBQ & EGG BURGER

200G medium Beef mit Röstzwiebeln, rauchiger BBQsauce, Bacon-Mayo, Salat, Tomate, Gewürzgurke & Spiegelei

2,3,A,D,L,N,F

16.90

#### JACKFRUIT-BBQ BURGER - VEGAN-

im Vollkorn Burgerbrötchen mit Kartoffelchips, Salat, Tomate, frische Gurke, Mangorelish, Avokadocrème & Zwiebeljam

D,F,L,I

16.50

#### PIMP YOUR BURGER:

Sweet Fries	Crispy Bacon <sup>23</sup>	Cheddar-Cheese	Double Beef
+ 2.50	+ 1.50	+ 1.00	+ 6.00





## PASTA & CURRYS

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch,  
gestoßenem Pfeffer, frischen Tomatenwürfeln,  
Frühlingslauch und einem Hauch Chili'

12.90

- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen<sup>o</sup>+ 7.90

### FRISCHE TAGLIATELLE

in Trüffelrahmsauce mit sautierten Wald- und Wiesenpilzen,  
Cherrytomaten und Frühlingslauch

5,A,D,E,G,I,M

15.50

-mit Rinderfiletstreifen +5.90

### CARBONARA ORIGINALE

mit Guanciale (salzintensiv)  
(italienischer, luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke)  
in Pecorino-Eigelbsauce mit  
Balsamico-Kaviar und gemahlenem Pfeffer

2,3,A,D

15.50

### KÜRBISRAVIOLI

in Orangen-Ingwersauce mit Hokkaido, Babyspinat,  
Kumquatchutney & Kerne

A,D,E,I

15.50

### EXOTISCHES CHICKEN CURRY

Hähnchen in fruchtiger Kokos-Currysauce mit Mango, Zuckerschoten,  
Banane, Karotten, Koriander, Basmatireis und Chutney

E,F,K,M

16.50

### HERBSTLICHES RINDFLEISCHCURRY

Geschmortes Rindfleisch in roter Curry-Kokossauce  
mit Rosenkohl, Kürbis, Karotten, Pak Choi & Kichererbsen  
dazu Basmatireis

E,F,K,M

16.90



## MAIN DISH

### Q1 SPARERIBS

in würziger BBQ-Sauce mit gegrilltem Maiskolben  
Cole Slaw und Steak House Chips

1,2,14 A,B,D,I,L,M

18.90

### LAMMFILET ROSA GEBRATEN

auf gebackenen Auberginen, Oliven-Tomaten-Tapenade, Zitrone  
& Lamm-Bolognese an Ravioli mit Büffel-Parmesan gefüllt

A,D,E,G,I,M

24.90

### BUTTERZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

in kräftiger Rotweinsauce mit Kürbis-Kartoffelstampf, gebratenen  
Champignons, Schmorgemüse & glasierten Perlzwiebeln

D,E,G,M

23.90

### GEGRILLTES LACHSFILET

mit tasmanischem Bergpfeffercrunch und Kohlrabigemüse,  
Quetschkartoffeln & Zitronenhollandaise

A,B,DF,I

20.50

### ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

an cremigem Rote Bete-Risotto, Ofenkürbisspalten,  
Spinatpesto & Kernen

B,D,E,G,K

20.90

### SEETEUFELFILET IN SPECK GEBRATEN

an geröstetem Knoblauch-Kartoffelpüree mit gebratenen  
Chitakepilzen & Kräutersaitlingen dazu glasierter Frühlauch

2,3,B,D,E

23.90



## STEAKS

DIE GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

ALLE STEAKS SIND VON GRAIN FEEDED PREMIUM ANGUS RINDERN

250 G RUMPSTEAK mit klassischem Fettrand	24.00
200 G HÜFTSTEAK	18.00
220 G SCHOTTISCH FLANK	23.00
300 G RIB EYE STEAK	29.50
200 G RINDERFILET	31.50
450 G TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN	21.00



# DRY AGER

SUPERIOR BEEF

AUS UNSERER EIGENEN DRY AGER-REIFUNG  
SERVIEREN WIR IHNEN FLEISCH VON DER DEUTSCHEN FÄRSE,  
DAS MINDESTENS 42 TAGE TROCKEN GEREIFT IST.

300 G RUMPSTEAK	36.00
300 G ENTRECÔTE	36.00

Stellen Sie sich Ihre Beilagen zu Ihrem Steak nach eigenen Wünschen aus  
unserer Auswahl zusammen

## SPECIAL DELUXE

SURF & TURF

- SPECIAL FOR FRIENDS & FAMILIES-

Für 2-4 Personen, je nach Hunger, mit allen Cuts Erweiterungen  
zum Testen & Schlemmen

300G Dry Aged Rumpsteak / 300G Dry Aged Entrecôte /  
200G Rinderfilet zum Teilen tranchiert

mit einem ½ Pfund gebratenen Black Tiger Garnelen, Kräuterbutter,  
Pfefferrahmsauce &  
4 Beilagen nach Wahl

130.00





## Q1 STEAK ACCESSOIRES

<b>STEAK HOUSE CHIPS</b> mit Heinz Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	3.50 klein / 4.90 groß
<b>SWEET FRIES</b> mit Limonendip <sup>o</sup>	5.50 klein / 6.90 groß
<b>ROSMARIN-QUETSCHKARTOFFELN</b> mit Sour Cream <sup>o</sup>	3.90
<b>KARTOFFELPÜREE</b> getrüffelt mit Öl	4.90
<b>KARTOFFELPÜREE</b> mit Butter & Kräutern <sup>o</sup>	3.90
<b>CHAMPIGNONS</b> mit Speck & Zwiebeln <sup>2,3</sup>	4.20
<b>GRÜNER SPARGEL</b> gegrillt	6.50
<b>GRILLGEMÜSE</b> mit Olivenöl	5.00
<b>KRÄUTERBUTTER</b> <sup>o</sup>	1.50
<b>BAROLOJUS</b> <sup>5, E, O, M</sup>	2.60
<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> <sup>5, D, E, O, M</sup>	2.10



## PIZZA & FLAMMKUCHEN

### PIZZA RUCOLA E SERRANO

Tomatensugo / Serranoschinken / Rucola / Grana Padano  
2,3,A,D,I  
14.50

### PIZZA ANTIPASTI

Tomatensugo / gegrilltes Antipastigemüse / Mozzarella  
Rucola / Grana Padano  
A,D,I  
13.90

### PIZZA KÜRBIS & KARTOFFEL

Kräuterschmand / Ofenkürbis / Kartoffel / Hirtenkäse /  
Tomate / Lauch / Kräuter  
D,I  
13.90

### PIZZA SMOKED SALMON

Honig-Senfchmand / Lachs aus dem Smoker / Cherrytomaten /  
Spinat / rote Zwiebeln / Mozzarella  
2,3,A,D,I,L  
14.50

### PIZZA CLASSICS

Salami / Prosciutto e Funghi / Hawaii / Tonno / Capricciosa  
2,3,A,D,I  
12.90

### FLAMMKUCHEN GENZIANA

Crème Fraîche / Ziegenkäse / Speck / Birne / Lavendelhonig  
2,3,D,I  
13.50

### FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln / Frühlingslauch / Rucola / Trüffelöl  
2,3,D,I  
13.50

### FLAMMKUCHEN CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelcrème / Rucola / Carpaccio vom Angus Rind / Grana Padano  
2,5,A  
16.90



## SWEETS

### TIRAMISU TRADIZIONALE

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecrème  
dazu Amarettineis

A,D,I,K

8.20

### NEW YORK CHEESECAKE

mit luftiger Mousse au Chocolat und Himbeer-Coulis

A,D,I,K

9.00

### TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Heidelbeerespuma & Pistazieneis

A,D,K

8.90

### SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern

dazu beschwipste Kirschen & Vanilleeis

A,D,I,K

8.50



## KIDS

### KIDS CHEESE BURGER

150G saftiges Rindfleisch mit Cheddar, Tomate, Gurke und Eisbergsalat,  
dazu Steak Fries

1,2,3,14,A.,B,D,I,L,M

8.90

### PENNE ODER SPAGHETTI

mit Bolognese<sup>A,I</sup> 5.50

mit Tomatensauce<sup>A,I,D</sup> 4.50

mit Butter<sup>A,I,D</sup> 3.50

### KINDER-PIZZA

Margherita, Salami, Schinken oder Hawaii

2,3,D,I

5.50

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Kinder-Gerichte ausschließlich Kindern bis 12 Jahren servieren.

Sollte Für Ihr Kind nichts dabei sein, sprechen Sie uns gerne an.  
Wir sind sehr flexibel und machen (fast) alles möglich.



## ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGENE

### ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. MIT FARBSTOFF[EN]            | 8. MIT MILCHWEIß                |
| 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL[EN] | 9. KOFFEINHALTIG                |
| 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL     | 10. CHININHALTIG                |
| 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER[IN] | 11. GEWACHST                    |
| 5. MIT SCHWEFELDIOXID           | 12. MIT TAURIN                  |
| 6. MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL        | 13. ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLEN |
| 7. MIT PHOSPHAT                 | 14. MIT SÜßUNGSMITTEL           |

### ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGENE

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| A. MIT EI                          | H. MIT ERDNÜSSEN               |
| B. MIT FISCH                       | I. MIT GLUTENHALTIGES GETREIDE |
| C. MIT KREBSTIEREN                 | J. MIT LUPINE                  |
| D. MIT MILCH                       | K. MIT SCHALENFRÜCHTEN         |
| E. MIT SELLERIE                    | L. MIT SENF                    |
| F. MIT SESAM                       | M. MIT SOJABOHNEN              |
| G. MIT SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE | N. MIT WEICHTIEREN             |

UND JEWEILS DARAUSS GEFERTE ERZEUGNISSE

ALLE UNSERE PRODUKTE KÖNNEN SPUREN VON WEIZENGLUTEN ENTHALTEN, DA WIR EIN MEHL VERARBEITENDER BETRIEB SIND UND KREUZ KONTAMINATIONEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KÖNNEN.

UNSER BROT UND DIE DIPS ENTHALTEN FOLGENDE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:  
1, 3, 14 / A, D, I WEIZEN/ROGGEN, L