



## STARTER

### ANTIPASTI TELLER

gegrilltes & mariniertes Gemüse, gefüllte Minipaprika, Oliven, Rucola,  
Spieß von Kirschtomate & Babymozzarella,  
Crostini mit Basilikumfrischkäse & Tomate

dazu Aioli

6,A,D,G,I,K,L

11.90

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst,  
Dattel im Speckjacket & Milano Salami

2,3,A,D

+5.90

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Jordan Olivenöl, Balsamicoperlen, Rucola & Bella Lodi Hartkäse

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

13.90

### BRUSCHETTA

geröstetes Ciabattabrot klassisch belegt  
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum & Bella Lodi

D,G,I,L,K

7.90

### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

Zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Oliven & frischen Kräutern  
dazu Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette & Röstbrot

6,D,G,L,K

9.50

### ORIGINAL MOZZARELLA DI BUFFALA

auf buntem Tomaten-Brot-Salat mit Rucola, gerösteten Pinienkernen  
mariniert mit Zitronenöl & Balsamicokaviar

G,I,L,K

11.90

### VITELLO TONNATO

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Zitronen-Mayonnaise,  
rohem Sashimi-Thunfisch, Kapern & Rucola

A,B,D,G,L

13.50



## SALATE

### INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate der Saison  
mit Karottenraspel, Gurke, Tomate, Radieschen, Garanatapfelkernen,  
gerösteten Sonnenblumenkernen & Croûtons  
in Balsamicodressing

D,G,I,L

7.90 | 9.90

### CAESAR SALAD

Römersalat mit Sardellen, Kapern, geröstetem Speck,  
Croûtons, Karottenraspel & italienischem Bella Lodi Hartkäse  
in Caesardressing

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

8.50 | 10.50

### TABOULEH

Arabischer Bulgur-Salat mit Blattpetersilie, erfrischender Minze,  
aromatischer Tomate, Zwiebel, Zitrone und Granatapfelkernen  
dazu gebackene Falafel & Hummus

F,I,K,M

13.50

### PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+5.50

mit 3 gegrillte Black Tiger Garnelen <sup>C</sup>

+ 8.10

mit gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.50

## SOUP

### KOKOS-CURRY-SUPPE

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

6.90

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

+2.70



# ASIAN-CORNER

## STARTER

### WASABI-TUNA-SALAD

Babyleaf-Salat mit grünem Spargel, Radieschen & Avocado  
in Wasabi-Vinaigrette  
mit Slices vom kurzgebratenem Yellow Fin Tuna im Sesammantel

1,B,F,G,I,L,M

15.90

### TUNA TATAR

Chopped Yellow Fin Tuna mit Teriyakisauce, Ingwer, Limette & Koriander  
an Avocadocreame, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shiso Kresse

B,F,G,I,M,L

14.90

### TEMPURA PRAWNS

Fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken  
mit Topping von roter Zwiebel & Koriander in Sesam-Teriyakisauce mariniert  
dazu Chili- & Wasabi-Emulsion

A,C,D,F,I,M

15.90

### MATJES CEVICHE

Matjeswürfel in Zitronenmarinade » Ceviche-Style «  
mit frischer Gurke, roten Zwiebeln, Apfel,  
Radieschen, Chili, Frühlauch & Koriander  
an zarter Joghurtcreme mit Kresse

,B,D,F

10.90



# ASIAN-CORNER

## SASHIMI & FLAMED

### SASHIMI

Zarte Scheiben vom Yellow Fin Tuna mit Wasabimayonnaise, Sojasauce, eingelegtem Ingwer & Wakame-Algensalat

B,F,G,M

17.90

### CALIFORNIA SASHIMI

Geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame  
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch, Shisokresse & Sesam

A,B,D,F,I,M

15.90

### TATAKI VOM RIND

Von der Platte geküsstes Filet  
mit gebratenen Shiitakepilzen in Teriyaki-Pflaumensauce  
mit Sesam, Edamame & Kresse

I,F,M

15.90

### FLAMED BEEF

Geflämmte Scheiben vom Rinderfilet  
mit Ponzu-Nussbutter, Frühlauch, Asia-Kresse & Black Pepper

I,M,F

15.50

## MAIN

### BAMBUS BASKET **VEGAN**

Knackiges Wokgemüse in Teriyakisauce  
dazu gebackene Sesambällchen von der Erbse mit Hummus  
und Basmatireis im Körbchen serviert

E,F,H,I,M

16.50

### TERIYAKI DUCK

Halbe Ente mit Teriyakilack  
an buntem Wokgemüse mit geröstetem Sesamöl  
dazu Duftreis & asiatische Entensauce mit Erdnusscrunch

E,F,G,I,K,H,M

20.90



## PASTA & CURRY

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, Tomatenwürfeln,  
Frühllauch, Peperoncini, gestoßenem Pfeffer & Grana Padano

A,I

11.90

+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen<sup>c</sup>

+ 7.90

### MUSHROOM TAGLIATELLE

Frische Bandnudeln in Trüffelrahmsauce  
mit gebratenen Wald- und Wiesenpilzen, Kirschtomaten & Frühllauch

A,D,E,G,I,M

15.50

- mit Rinderfiletstreifen

+6.50

### EXOTIC CHICKEN CURRY

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Kokos-Currysauce  
mit Mango, Banane, Zuckerschoten, Karotte & Koriander  
Dazu Basmatireis & Mangochutney

E,F,K,M

15.90

### INDIAN LAMB CURRY

In pikanter, orientalisch gewürzter Tomatensauce  
zart geschmortes Lammfleisch mit Basmatireis & knusprig gebackenen Linsenfladen  
dazu frischer Koriander & Raita

D,E,F,G,H,K,M

18.90

### STEINPILZPANZAROTTI

Steinpilz gefüllte Teigtaschen in gebräunter Ponzu-Thymianbutter  
mit gebratenen Pfifferlingen, Rauke, Cherrytomaten & Frühllauch

A,D,I,M

16.90



## MAIN DISH

### Q1 SPARERIBS

Slow cooked Schweinerippchen in würziger BBQ-Sauce  
mit gegrilltem Maiskolben, Cole Slaw & Steakhouse Chips

3,A,D,F,L,M

19.90

### GESCHMORTE OCHSENBACKE

in kräftiger Rotweinsauce an getrüffeltem Kartoffelpüree,  
gebratenen Pfifferlingen mit Guanciale-Speck & Lauchzwiebeln

D,E,G,M

23.90

### ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

unter der provenzialisichen Kräuterkruste an cremiger Fregola Sarda (Pastasotto)  
mit Cherrytomaten, grünen Bohnen im Bacon-Jacket & Rosmarinjus

2,3,A,E,D,G,M

24.90

### WIENER SCHNITZEL

Kalbschnitzel in Butterschmalz gebacken  
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Blattsalat in Joghurt-Zitronendressing  
und aromatischen Blechkartoffeln

21,90,A,I,D

21.90

### SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

Seeteufel in Parmaschinken & Salbei an Bärlauchrisotto  
mit grünem gegrilltem Spargel, confierten Tomaten & Zitronenbutter

2,3,A,B,D,E,G,I

23.90

### GEGRILLTES LACHSFILET "BLUEHOUSE SAPPHIRE"

Ohne Farbstoffe | ohne Genmanipulation | ohne Antibiotika & Pestizide | recyceltes Wasser aus dem Hvide Dande Fjord | Nachhaltig  
auf Kartoffelrösti mit Avocado

dazu Babyspinat mit Koriandersaat & Limetten-Hollandaise

A,B,D,E,G,I

22.90

### SURF AND TURF

Kleines Dry Aged Rinderfilet mit Black Tiger Garnele in Chili-Knoblauchöl  
auf gebratenen Pfifferlingen mit Guanciale-Speck  
dazu geröstetes Kräuterbaguette & Sauce Hollandaise

2,3,A,D,E,G,I,M

42.00



# GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

## Alle Steaks sind von Grain Fed Premium Angus Rindern

200 g HÜFTE .....	18.50
250 g RUMPSTEAK <b>MIT FETTRAND</b> .....	29.00
230 g SCHOTTISCH FLANK .....	24.90
300 g RIB EYE .....	32.00
200 g FILET .....	33.00
450 g TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN .....	25.00
600 g TOMAHAWK VOM DEUTSCHEN KALB .....	59.00
300 g DRY AGED RUMPSTEAK .....	37.00
300 g DRY AGED ENTRECÔTE .....	37.00

FAMILY & FRIENDS PLATE ..... 145.00

**2-4 PERSONEN**

300 g Dry Aged Rumpsteak | 300 g Dry Aged Entrecôte | 200 g Rinderfilet  
Tranchiert für die Tischmitte, dazu 1/2 Pfund Black Tiger Garnelen  
2 Saucen & 4 Accessoires nach Wahl

Q1 BURGER<sup>1,A,I,L</sup> ..... 13.00

200g gegrilltes Beef mit Cheddar | Homestyle Burger Bun | Tomate | Salat | Gewürzgurke |  
gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

CHILI-CHEESE<sup>1,A,I,L</sup> ..... 13.90

200g gegrilltes Beef mit Jalapeños & Käse überbacken | Sauerteig Bun | Tortillacrunch |  
Tomate | Salat | Salzgurke | Rote Zwiebeln | smoked Chili-Mayonnaise

GOATCHEESE<sup>2,A,I,G,D</sup> ..... 13.90

200g gegrilltes Beef mit Ziegenkäse & Grillpfirsich | Brioche Bun | Tomate | Salat |  
Gewürzgurke | Zwiebeljam | Erdbeer-Pfeffer-Ketchup

CAPRESE BURGER<sup>2,3,A,D,I,L</sup> ..... 13.90

200g gegrilltes Beef mit Tomate | Büffelmozzarella | Rucola | Home-Style Bun |  
Antipasticreme | Balsamico-Zwiebeln

VEGI FETA<sup>A,D,I,K</sup> ..... 13.00

Schafskäse in Panko gebacken | Antipastigemüse | Homestyle Bun | Tomate | Rucola |  
ingelegte Balsamicozwiebeln | Basilikumcreme

### **PIMP YOUR BURGER**

Crispy Bacon <sup>2,3</sup> +1.50 | Cheddar <sup>1</sup> +1.50 | Double Beef +6.00

Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen  
aus unseren Accessoires zusammen



## GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips .....	3.50   4.90
mit Heinz Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
Sweet Fries.....	5.50   6.90
mit Limonendip <sup>D</sup>	
Rosmarin-Quetschkartoffel .....	3.90
mit Sour Cream <sup>D</sup>	
Kartoffelpüree getrüffelt .....	4.50
mit Öl	
Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....	3.90
mit Butter & Kräutern	
Knackiges Grillgemüse .....	5.00
mit Olivenöl	
Champignons .....	4.50
mit Speck <sup>2,3</sup> & Zwiebel	
Grüner Spargel.....	6.50
gegrillt	
Gegrillte Black Tiger Garnele <sup>C</sup> .....	2.70
Kräuterbutter <sup>D</sup> .....	2.00
Barolojus <sup>5,E,G,M</sup> .....	2.60
Pfefferrahmsauce <sup>5,D,E,G,M</sup> .....	2.50
Sauce Hollandaise <sup>A,E,G</sup> .....	2.50





# FINALE

## TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso & Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaohaube  
dazu Amarettineis  
A,D,I,K  
8.20

## NEW YORK CHEESECAKE

Cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Himbeersauce, Pistazien & frische Beeren  
A,D,I,K  
9.00

## CITRUS CRÈME BRÛLÉE

mit marinierten Erdbeeren & Pistazieneis  
A,D,K  
8.90

## ERFRISCHENDE JOGHURT-QUARKMOUSSE

mit Mangopürree, Cassissorbet & Orangen-Minzsalat  
A,D,I,K  
9.50



## ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND 14 HAUPTALLERGENE

Erläuterung zur Kennzeichnung  
der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

Erläuterung zur Kennzeichnung  
der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen 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