



STARTER

ANTIPASTI TELLER

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

dazu Aioli

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

12.50

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst,
Dattel im Speckjacket & Albondigas (Hackbällchen in Tomatensugo)

2,3,A,D

+5.90

CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Olivenöl, Balsamicoperlen, Rucola & Hobel vom 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

8.20

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

EIN HAUCH VON DER ROTEN BETE

dünn geschnittene Rote Bete mit Walnussöl, Orangen-Feigengel,
karamellisierter Ziegenkäse, Walnüsse & mariniertem Babysalat

xxxx

11.50

mit 2 gegrillten Jacobsmuscheln

+5.90

VITELLO TONNATO

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

A,B,D,G,L

13.50



ASIAN-CORNER

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

CALIFORNIA SASHIMI

Geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch, Shisokresse & Sesam
A, B, D, F, I, M
10.90

SASHIMI

Zarte Scheiben vom Yellow Fin Tuna mit Wasabimayonnaise, Sojasauce,
eingelegtem Ingwer & Wakame-Algensalat
B, F, G, M
17.90

TATAKI VOM RIND

Von der Platte geküsstes Filet
mit gebratenen Shiitakepilzen in Teriyaki-Pflaumensauce
mit Sesam, Edamame & Kresse
I, F, M
15.50

FLAMED BEEF

Geflämmte Scheiben vom Rinderfilet
mit Ponzu-Nussbutter, Frühlauch, Asia-Kresse & Black Pepper
I, M, F
15.50



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 ^C

+ 8.10

mit gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.50

SOUP

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer & Koriander^E

6.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele^C

+2.70

SOUP OF THE DAY

mit Baguette

5.90



PASTA & CURRY

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

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

A,I

11.90

+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen mit Kopf in der Schale gegrillt^c

+ 8.20

MUSHROOM TAGLIATELLE

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

A,D,E,G,I,M

15.90

- 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

16.50

INDIAN LAMB CURRY

In pikanter, orientalisches gewürzter Tomatensauce
zart geschmortes Lammfleisch mit orientalischem Bulgur
& knusprig gebackenen Linsenfladen
dazu frischer Koriander & Raita

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

18.90

KÜRBISRAVIOLI MIT AMARETTI

in Orangen-Buttersud
mit Chili & Ingwer abgeschmeckt
dazu Ofenkürbis, Babyspinat & Öl und Kerne vom Hokkaido Kürbis

A,D,E,G,I,K

16.50

KNACKIGES WOKGEMÜSE **VEGAN**

in Teriyakisauce mit Sesam, Chili und Koriandertopping
dazu gebackene Falafel und unserem Hummus zum dippen

E,F,M,I

15.90



MAIN DISH

Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,F,L,M

20.90

GESCHMORTE OCHSENBACKE

in kräftiger Rotweinsauce an getrüffeltem Kartoffel-Butterpüree,
mit grünen Bohnen, glasierten Perlzwiebeln & Pastinakenchips

5,D,E,G,M

23.90

TRANCHEN VON DER LAMM-STEAKHÜFTE

an Ratatouille, mit Polenta überbacken
mit Parmesan & provenzalischer Rotweinsauce

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

25.90

WIENER SCHNITZEL

Kalbschnitzel in Butterschmalz gebacken
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Blattsalat in Joghurt-Zitronendressing
und Mini-Grillkartoffeln am Spieß mit Sourcream

A,D,I

22.90

AUF DER HAUT GEGRILLTES ZANDERFILET

an Safran-Risotto mit Erbsen & Miesmuscheln
dazu tomatisierter-Weißweinschaum

5,B,G,E,N

21.50

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 Koriander & Chili-Limetten-Hollandaise

A,B,D,E,G,I

23.50

TERIYAKI DUCK

halbe geschmorte Landente mit Teriyakilack, geröstetem Sesam und Erdnüssen
dazu knackiges Wokgemüse, Kürbispüree und Edamame mit Orange & Ingwer

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

21.90



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 MIT FETTRAND	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	39.00
300 g+ DRY AGED ENTRECÔTE	39.00

BAU DIR DEIN SURF AND TURF

in der Schale gebratene Black Tiger Garnele mit Kopf c

oder gebratene Jakobsmuschel n..... je 2.70 das Stück

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^{1,A,I,L} 13.00

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

FRIED ONION AND EGG BURGER^{1,A,I,D,L} 14.50

200g gegrilltes Beef mit Cheddar-Cheesecream | Homestyle Burger Bun |
gebackene Zwiebelringe | Tomato | Salat | Gewürzgurke | Spiegelei

GOATCHEESE^{5,D,G,I} 14.50

200g gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse & Birne | Brioche Bun | Tomato | Rucola |
Feigensenfcreme | Preiselbeer-Zwiebeljam |

VEGANER BBQ JACKFRUIT BURGER^{3,5,I,G,M,L,E} 13.90

Patty aus der Jackfruit | Sauerteig Bun | veganer Bacon | rauchig veganer Chili-Mayo |
Zwiebeljam | Tomato | Salat | Gurke

PIMP YOUR BURGER

Crispy Bacon ^{2,3} +1.50 | Cheddar ¹ +1.50 | Double Beef +6.00

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



GRILL ACCESSOIRES

Steakhouse Chips	3.90 4.90
mit Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,3}	
Sweet Fries.....	5.50 6.90
mit Limonendip ^D	
Rosmarin-Quetschkartoffel	3.90
mit Sour Cream ^D	
Kartoffelpüree getrüffelt	4.90
mit Öl	
Kartoffelpüree ^D	3.90
mit Butter & Kräutern	
Knackiges Grillgemüse	5.00
mit Olivenöl	
Champignons	4.50
mit Speck ^{2,3} & Zwiebel	
Grüner Spargel.....	6.50
gegrillt	
Grüne Bohnen ^C	3.90
mit Speck und Zwiebeln	
Frischer Blattspinat.....	4.50
mit Cherrytomaten	
Kräuterbutter ^D	2.00
Barolojus ^{5,E,G,M}	2.60
Pfefferrahmsauce ^{5,D,E,G,M}	2.50
Sauce Hollandaise ^{A,E,G}	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 & Obst der Saison
A,D,I,K
9.00

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Pflaumen-Rum-Eis & Haselnuss-Zimthippe
A,D,K
8.90

LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit beschwipsten Kirschen & weißer Mousse au Chocolat
A,D,I,K
9.50

DESSERTVARIATION

- Streifzug durch unsere Patisserie-
wahlweise mit Cheesecake oder Schokokuchen mit flüssigem Kern
7,D,I,K
18.90



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.