



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu **dürfen!**
Nach wie vor, sind wir angehalten Ihre Kontaktdaten
gemäß Art.6 Abs. 1 lit.c DSGVO
zur möglichen Nachverfolgung aufzunehmen.

Nutzen Sie dazu bitte eine der folgenden Möglichkeiten:



- 1 App „Gast-Bremen“ öffnen & Kontaktdaten hinterlegen - auch für mehrere Personen
- 2 Personen auswählen
- 3 QR-Code scannen & diese Personen anmelden



Q1 - Metropolitan Kitchen & Bar

ALTERNATIV ÜBER DIE LUCA-APP



Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, einen guten Appetit und viel Vergnügen bei uns im

Q1 METROPOLITAN KITCHEN & BAR!



GASTRO & EVENTS





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

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

K,L

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,
ingelegtem 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

+ 8.70

mit gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.50

SOUP

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer & Koriander^E

+6.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele^C

+2.90

SOUP OF THE DAY

mit Baguette

5.90



PASTA & CURRY

SPINAT TAGLIATELLE

in Zitronengrassauce mit frischen Blattspinat, Cherrytomaten

Eigelb & Pankocrunch

S,A,D,E,G,I

15.50

mit gegrillten Lachswürfeln^B

+ 5,90

mit gebratenen kleinen Garnelen^C

+6.50

MUSHROOM TAGLIATELLE

Frische Bandnudeln in Trüffelrahmsauce

mit gebratenen Wald- und Wiesenpilzen, Kirschtomaten & Frühlauch

S,A,D,E,G,I,M

16.90

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

LAMM BOLOGENESE

mit gefüllter Pasta aus Aubergine & provenzalischen Kräutern

mit geriebenem Schafskäse & frischem Pesto

S,A,D,E,G,I,K

16.90

KÜRBISRAVIOLI MIT AMARETTI

in Orangen-Buttersud mit Chili & Ingwer abgeschmeckt

dazu Ofenkürbis, Babyspinat & Öl und Kerne vom Hokkaido Kürbis

& Ziegenfrischkäse

A,D,E,G,I,K

16.50

WINTERLICHES GEMÜSE CURRY **vegan**

von der Süßkartoffel mit Kürbis, Rosenkohl, Kichererbsen, Blumenkohl & Grünkohl
in gelber Kokos-Currysauce mit gebackenem Tofu Tempura, Sesam & Koriander

E,F,M

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 Rosenkohl, glasierten Perlzwiebeln & Selleriestroh

5,D,E,G,M

23.90

WINTERLICHES HIRSCHGULASCH

in Glühweinsauce mit Honigkuchen gebunden,
dazu Rosenkohl & in Butter geschwenkte Süßkartoffel-Schupfnudeln

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

18.90

WIENER SCHNITZEL

Kalbschnitzel in Entenschmalz gebacken
mit Preiselbeeren & rotem Cole Slaw mit Walnuss,
dazu cremiges Kartoffelgratin

A,D,I,K,L

22.90

AUF DER HAUT GEGRILLTER WINTERKABELJAU

auf frischem Grünkohlgemüse, Kartoffel-Senf-Schaum & Pumpernickelkrapfen

A,D,E,I,L

25.90

GEGRILLTES LACHSFILET "BLUEHOUSE SAPPHIRE"

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

auf Apfel-Spitzkohl mit Zitronen-Kartoffelstampf,

Beurre blanc & Panko-Zimt Crunch

5,D,G,I

23.50

HALBE GESCHMORTE LANDENTE

mit kräftiger Sauce mit Orange & Sanddorn abgeschmeckt,
dazu Apfel-Rotkohl & Kartoffelknödel in Butterbrösel

5,A,D,E,G,I

22.90



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
500 g T-BONE	45.00
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 2.90 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 | Tomate | Salat | Gewürzgurke |
gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

RÖSTI BURGER^{A,I,D,L} 14.50

200g gegrilltes Beef mit Brie überbacken | Homestyle Burger Bun | Kartoffelrösti |
Preiselbeerschmand | Tomate | Salat |

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

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

TRÜFFEL - MUSHROOM BURGER ^{5,I,G,M,L,E} 14.90

200g gegrilltes Beef mit Bergkäse | Sauerteig Bun | gebratenen Champignons | Rucola |
Trüffelmayo | Balsamico- Zwiebelmarmelade | Tomate | 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	
Rosenkohl	3.90
mit Speck ^{2,3} 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

TONKA BOHNEN 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 Weizen/Glutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.