



## STARTER

### ANTIPASTI TELLER

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

dazu Aioli

A,D,G,I,K,L

14.50

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst, Dattel im Speckjacket & Milanosalami

2,3,A,D

+6.90

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit jordan- Olivenöl, Balsamicoperlen, Rucola & Hobel vom italienischen Hartkäse

2,5,A,D,G,L

14.50

### BRUSCHETTA

geröstetes Ciabattabrot klassisch belegt

mit Tomate, Zwiebel, Basilikum & gezupftem Büffelmozzarella

D,G,I,L,K

9.20

### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

Zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Kalamata Oliven & frischen Kräutern dazu Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette & geröstetem Ciabatta

D,G,L,K

9.50

### HAUSGEBEIZTER CAMPARI-KAROTTENLACHS

mit Kartoffelwaffel, Bärlauchcreme, Granatapfel, buntem Frühlingssalat in Himbeervinaigrette

5,A,B,D,G,I,K,L

14.90

### VITELLO TONNATO

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

A,B,D,G,L

14.50



## 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 Avocadocreme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shiso Kresse  
B,F,G,I,M,L  
15.50

### TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken  
an Kartoffelpüree mit Limette & Chilli alla Causa Amarilla,  
roten Zwiebel & Koriander, Teriyakisauce  
und Chili- & Wasabi-Emulsion  
A,C,D,F,I,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  
12.90

### 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 Flamme geküsstes Rinderfilet mit Koriandermayo, Teriyakisauce, Avocado,  
Kimchi, Shiso-Kresse, Sesam, Frühlauch & Chilli  
A,F,I,M  
15.90



## 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 Grana Padano  
in Caesardressing

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

8.90 | 11.50

### PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+5.50

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

+9.00

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>

+3.00

### SOUP OF THE DAY

immer anders. immer lecker

6.50



## MAIN DISH

### MAC & CHEESE

Macaroni in cremiger Käsesauce mit Jalapenos und Cheddar gratiniert  
mit Röstzwiebeln und Frühlauch dazu grüner Salat in Zitronenjoghurt Dressing<sup>1</sup>

<sup>1,D,I</sup>

15.90

### RAVIOLI GEFÜLLT MIT SPARGEL

in weißem Tomaten-Butter-Sud, frischen Cherrytomaten, Spargel,  
Pinienkernen & Rhabarberchutney

<sup>A,D,E,I</sup>

18.90

### MUSHROOM TAGLIATELLE

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

<sup>5,A,D,E,G,I,M</sup>

17.90

mit Rinderfiletstreifen

+6.50

### EXOTIC CHICKEN CURRY

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

<sup>E,F,K,M</sup>

17.50

### PASTA GAMBARETTI

in Bärlauchpesto mit Cherrytomaten, Lauch, gebratenen Garnelen,  
Babyspinat & gerösteten Pinienkernen

<sup>A,C,I</sup>

18.50

### Q1 SPARERIBS

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

<sup>3,A,D,F,L,M</sup>

22.90

### VEGANE BOWL

gebackene Sesamfrikadelle mit mariniertem Chinakohl, Kokosreis,  
Chilli-Cashewkerne, Baba Ganoush und Topping von roter Zwiebel,  
Koriander, Chilli & Sesam

<sup>F</sup>

17.90



## MAIN DISH

### ASIA HAXE

ganze knusprige Schweinehaxe in Teriyakilack -24 Stunden Sous-vide gegart-  
an Kartoffelpüree mit Limette und Chili  
dazu angebratener Spitzkohl Süß-Sauer mit Erdnüssen

D,E,F,H,M

22.90

### OCHSE MILLANESE

geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Rotweinsauce an cremigem Risotto  
alla Milanese, erfrischende Gremolata, Granatapfelkerne & bunten Urkarotten

A,D,E,G,M

24.90

### WIENER SCHNITZEL

platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert, schwimmend ausgebacken,  
mit Zitrone, gebackenen Kapern, geröstete Kräuter - Kartoffeln  
und Romanasalat in Zitronen-Joghurtdressing

A,D,I

24.50

### SEETEUFELMEDAILLONS

im Speckmantel an cremigem Spargelrisotto, Bärlauchschaum,  
gerösteten Pinienkernen & Spinatsalat

2,3,5,B,D,E,G

28.90

### LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

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

an cremigem Bärlauchrisotto, gegrilltem grünem Spargel,  
Zitronen-Hollandaise & confierten Cherrytomaten

A,B,D,G

24.90

### SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

Schweinefilet mit Salbei umhüllt mit Serrano  
dazu Bacon-Karamelpüree, Linsen-Traubenragout & Rosmarinjus

2,3,5,E,G,M

23.90

### GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

gefüllt mit Tomaten, Kräuter und Frischkäse mit Frühlingsgemüse,  
schwarzen Gnocchi & Sauce Choron

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

20.90



# GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

## Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

200 g HÜFTE .....	18.50
250 g RUMPSTEAK [REDACTED] .....	30.00
230 g SCHOTTISCH FLANK.....	26.00
300 g RIB EYE .....	33.00
200 g FILET .....	34.00
300 g+ DRY AGED RUMPSTEAK .....	40.00
300 g +DRY AGED ENTRECÔTE .....	40.00

### BAU DIR DEIN SURF AND TURF

in der Schale gebratene Black Tiger Garnele mit Kopf c

oder gebratene Jakobsmuschel n..... je 3.00 das Stück

### FAMILY & FRIENDS PLATE ..... 150.00



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> ..... 14.50

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

### FRESH & SPICY BURGER<sup>1,A,I,D,L</sup> ..... 15.90

200g gegrilltes Beef | Homestyle Burger Bun | Avokado | Rote Zwiebeln | Tomate | Salat | Gewürzgurke | Cheddar | Tomatensalsa | Jalapeños | Lemoncreme | Koriander

### ZICKENBURGER<sup>A,D,G,I</sup> ..... 15.90

200g gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | Brioche Bun | Rhabarberkompott | Tomate | Rucola | Erdbeer-Pfeffer-Ketchup

### Chicken Burger<sup>A,D,I</sup> ..... 15.50

knuspriges Hähnchenfleisch mit Panko gebacken | Homestyle Bun | Zitronenschmand | Spargelsalat | roten Zwiebeln | Bärlauchcreme | Tomate | Salat

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem

Jackfruit-Patty möglich

**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 .....	3.90   4.90
mit Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
Sweet Fries.....	5.90   6.90
mit Limonendip <sup>D</sup>	
Mac & Cheese .....	4.90
Macaroni in Käsesauce mit Cheddar überbacken <sup>1,D,I</sup>	
Rosmarin-Quetschkartoffel .....	4.20
mit Sour Cream <sup>D</sup>	
Kartoffelpüree getrüffelt <sup>D</sup> .....	4.90
mit Öl	
Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....	3.90
mit Butter & Kräutern	
buntes Ofengemüse <sup>E</sup> .....	5.00
mit Olivenöl	
Champignons .....	4.50
mit Speck <sup>2,3</sup> & Zwiebel	
grüner Spargel .....	6.50
gegrillt	
frischer Blattspinat.....	4.50
mit Cherrytomaten	
Kräuterbutter <sup>D</sup> .....	2.00
Barolojus <sup>5,E,G,M</sup> .....	2.90
Hollandaise mit Zitrone <sup>A,D,G</sup> .....	2.50



# FINALE

## TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso & Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaohaube  
dazu Amarettineis  
A,D,I,K  
8.90

## NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Erdbeercoulis, Pistazien & Marktfrischem Obst  
A,D,I,K  
9.50

## ZITRONENQUARKMOUSSE

mit Florentinerhippe, Rhabarberkompott  
und Erdbeersorbet  
D  
9.20

## WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern, Tonkabohnenmousse und  
Erdbeer-Minzsalat  
A,D,I  
9.50

## DESSERTVARIATION

- Streifzug durch unsere Patisserie-  
wahlweise mit Cheesecake oder Schokokuchen mit flüssigem Kern  
7,A,D,I,K  
19.50





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

Q