



## 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

15.50

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst, Dattel im Speckjacket & Milanosalami

oder

Büffelmozzarella

2,3,A,D

+6.90

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Jordan-Olivenöl, Balsamicoperlen, Rucola, Zitrone & Hobel vom italienischen

Hartkäse

2,5,A,D,G,L

15.50

### BRUSCHETTA

geröstetes Ciabattabrot klassisch belegt

mit Tomate, Zwiebel, Basilikum & gezupftem Büffelmozzarella

D,G,I,L,K

9.50

### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

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

D,G,L,K

9.90

### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf gegrillter Wassermelone mit Balsamico-Schalotten-Jam, buntem Tomatensalat, Kalamata-Oliven, Datteln, Rucola & gerösteten Cashewkernen

G,K,L

13.90

### VITELLO TONNATO

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

A,B,D,G,L

15.50



## 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  
16.90

### TUNA TATAR

Chopped Yellow Fin Tuna mit Teriyakisauce, Ingwer, Limette & Koriander  
an Avocadocreme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shiso Kresse  
B,F,G,I,M,L  
15.90

### TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken  
an Kartoffelpüree mit Limette & Chilli alla Causa Amarilla,  
roten Zwiebel & Koriander, Teriyakisauce  
& 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  
13.90

### BEEF TATAKI

von der Flamme geküsstes Rinderfilet -rare- an Avocado-Mango-Salat,  
Ponzu Sauce, brauner Butter,  
Granatapfelkernen, Chilli, Koriander & Sesam  
D,F,I,M  
16.90



## SALATE

### INSALATA MISTA

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

D,G,I,L

8.50 | 10.50

### CAESAR SALAD

Römersalat mit Sardellen, Kapern, geröstetem Speck,  
Croûtons, Karottenraspel & italienischem Grana Padano  
in Caesardressing

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

9.50 | 12.50

### PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+6.50

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

+9.50

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.90

mit Falafeln<sup>I</sup>

+5.90

mit Büffelmozzarella<sup>D</sup>

+6.90

## SOUP

### KOKOS-CURRY-SUPPE

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

7.90

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

+3.30

### SOUP OF THE DAY

immer anders, immer lecker

6.90



## MAIN DISH

### PASTA ARRABIATA

frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chilli, Paprika, frischen & getrockneten Tomaten, Jordan Oliven, frischer Rucola & Grana Padano

A,E,I,D

16.90

gegrillte Chorizo<sup>2,3</sup> +4.90 | Büffelmozzarella<sup>D</sup> +6.90 | 3 Garnelen<sup>C</sup> +9.50 |  
Hähnchenspieß +6.50

### RAVIOLI ASPARGO

gefüllt mit grünem Spargel in Bärlauchbutter, mit gegrilltem Spargel, Ofentomaten, Mandeln & Orangenv Pfeffer

A,D,I,K

18.90

### MUSHROOM TAGLIATELLE

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

A,D,E,G,I,M

19.50

mit Rinderfiletstreifen

+6.50

### EXOTIC CHICKEN CURRY

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

E,F,K,M

18.50

### Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,F,L,M

23.50

### VEGANES WOKGEMÜSE

in Sesamöl knackig gebratenes Gemüse von Paprika, Brokkoli, Karotten, Spitzkohl, Shiitakepilze, Lauch, Bambus, Zuckerschote & Zucchini in Teriyaki-Chillisaucе  
mit gerösteten Nüssen, Basmatireis & frischem Koriander

E,H,I,K,M

16.90

Falafeln<sup>I</sup> +5.90 | 3 Garnelen<sup>C</sup> +9.50 | Hähnchenspieß +6.50 |  
Veganes Plant Chicken +6.90



## MAIN DISH

### **BACKE À LA BOEUF BOURGUIGNON**

butterzart geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce  
mit gebratenen Champignons mit rauchigem Speck,  
karamellisierten Perlzwiebeln & Kartoffelpüree

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

25.90

### **WIENER SCHNITZEL**

platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert, schwimmend ausgebacken,  
mit Zitrone, gebackenen Kapern, mit Risoléekartoffeln & Romanasalat  
in Zitronen-Joghurtdressing

A,D,I

26.50

### **SCHWERTFISCHSTEAK**

sizilianischer Art, mit Oliven-Kapern-Butter,  
bunten Tomaten und Paprika  
an cremigem Fregola Sarda Risotto & Pinienkerne

A,B,D,E,G,K

27.90

### **AUF DER HAUT GEBRATENE LACHSFORELLE**

an frischem Blattspinat mit halb getrockneten Tomaten & Koriandersamen  
dazu Kartoffelrösti mit Zitronenhollandaise & Chilli-Koriandertopping

A,B,D,G,I

23.90

### **SLOW AND FAST VOM LAMM**

geschmorte Lammschulter in aromatischer Rotweinsauce,  
kurzgebratenem Lammfilet in Kräutern, an cremiger Polenta  
mit mediterranem Gemüse & Parmesanrunch

A,D,E,G,I,M

28.90

### **TANDORI CHICKEN**

gegrilltes Hähnchen in würziger Tandorimarinade mit Sesam-Honig,  
aromatischem Bulgurgemüse, Limette, Joghurt-Minzraiter,  
gebackenen Linsenfladen, Granatapfelkernen & Koriander-Chillitopping

D,E,I,F

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 <b>MIT FETTRAND</b> ..... | 30.00 |
| 230 g SCHOTTISCH FLANK .....              | 26.00 |
| 300 g RIB EYE .....                       | 33.00 |
| 200 g FILET .....                         | 35.00 |
| 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 3.50 das Stück

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

### **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> ..... 15.50

gegrilltes Beef mit Cheddar | Homestyle Burger Bun | Tomate | Salat | Gewürzgurke |

gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

## FRESH & SPICY BURGER<sup>1,A,I,D,L</sup> ..... 17.50

gegrilltes Beef | Homestyle Burger Bun | Avocado | Rote Zwiebeln | Tomate | Salat |

Gewürzgurke | Cheddar | Tomatensalsa | Jalapenos | Lemoncreme | Koriander

## ZICKENBURGER<sup>A,D,G,I</sup> ..... 17.50

gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | Feigensenf | Brioche Bun |

Zwiebelchutney | Tomate | Rucola | Erdbeer-Pfeffer-Ketchup

## ITALY BURGER<sup>A,D,I,G</sup> ..... 17.50

gegrilltes Beef mit frischen Tomaten und Taleggio Käse überbacken |

Homestyle Bun | Rucola | Balsamico Zwiebeln | Ratatouille Salsa | Sauce Aioli

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 .....  | 4.50   5.90 |
| mit Ketchup & Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>                     |             |
| Sweet Fries.....  | 5.90   7.50 |
| mit Limonendip <sup>D</sup>                                   |             |
| mit Speck und Ahornsirup <sup>2,3</sup>                       | +1.50       |
| mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse <sup>D</sup>         | +2.50       |
| Mac & Cheese .....  | 4.90        |
| Macaroni in Käsesauce mit Cheddar überbacken <sup>1,D,I</sup> |             |
| Rosmarin-Quetschkartoffel .....                               | 4.50        |
| mit Sour Cream <sup>D</sup>                                   |             |
| Kartoffelpüree getrüffelt <sup>D</sup> .....                  | 5.50        |
| mit Öl  |             |
| Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....                             | 4.50        |
| mit Butter & Kräutern   |             |
| frisches mediterranes Gemüse <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> .....                            | 3.50        |
| Hollandaise mit Zitrone <sup>A,D,G</sup> .....                | 2.50        |



# FINALE

## TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso & Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme & Kakaohaube  
dazu Amarettineis

A,D,I,K

9.90

## NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Erdbeercoulis & Pistazien

A,D,I,K

10.50

## ZITRUS CRÈME BRÛLÉE

mit frischen Erdbeeren  
& Pistazieneis

A,D,K

9.90

## WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern,  
Tonkabohnenmousse & Erdbeer-Minzsalat

A,D,I

10.50

## DESSERTVARIATION

- Streifzug durch unsere Patisserie-  
wahlweise mit Cheesecake oder Schokokuchen mit flüssigem Kern

7,A,D,I,K

19.90





## 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.

Q