



EMPFEHLUNG

BAO BUN SPECIAL

Bao Buns sind fluffige Hefeteilchen, die über heißem Wasser gedämpft und so zu perfekt fluffigen Asia Burger Brötchen werden.

BEEF TATAR BAO ASIA STYLE

zwei Bao Buns mit Rindertatar roh mariniert mit Ingwer, Chilli & Teriyakisoße, Salzgurke, Radieschen, Wasabimayo, Kresse, Sesam & Frühlauch

15.90

A,D,F,I,L,M

CRISPY GARNELEN BAO

zwei Bao Buns mit gebackener Garnele, Chillimayo, Wakame, Chilli, Teriyakisoße, Tapioka & Koriander

15.90

A,D,F,I,M

PULLED PORK BUN

zwei Bao Buns mit gezupftem Schweinefleisch on BBQ-Teriyakisoße mit Gewürzgurke, Jalapeños & Frühlauch

14.90

2,3,D,E,F,I,M

SURF AND TURF

jeweils ein Bao Bun mit Rindertatar & mit gebackener Garnele

15.90

ADD ON

Sweet Fries mit Limonendip^D 5.90 | 7.50

+ Speck und Ahornsirup^{2,3} 1.50

+ Trüffelöl und italienischem Hartkäse^D 2.50



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

9.90

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

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

D,G,I,L,K

9.90

ROTE ZIEGE

Rote Bete Carpaccio mit Apfel-Chili-Vinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse,
gemischten Kernen & Babysalat

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 Teriyakisaucе, 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, Teriyakisaucе
& Chili- & Wasabi-Emulsion

A,C,D,F,I,M

17.90

CALIFORNIA SASHIMI

geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisaucе, 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

17.90



SALATE

INSALATA MISTA

gemischte Blattsalate der Saison
mit Karottenraspel, Gurke, Tomate, Radieschen, Granatapfelkernen,
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^C

+9.50

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.90

mit Falafeln^I

+5.90

mit Büffelmozzarella^D

+6.90

SOUP

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer & Koriander^E

7.90

mit gegrillter Black Tiger Garnele^C

+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^{2,3} +4.90 | Büffelmozzarella^D +6.90 | 3 Garnelen^C +9.50 |
Hähnchenspieß +6.50

KÜRBIS RAVIOLI

in Orangenbuttersud mit Hokkaidokürbis & Kerne,
frischem Babyspinat & Tomate

A,D,I

17.90

MUSHROOM TAGLIATELLE

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

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^I +5.90 | 3 Garnelen^C +9.50 | Hähnchenspieß +6.50 |
Veganes Plant Chicken +6.90



MAIN DISH

BACKE À LA BOEUF BOURGUIGNON

butterart 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 Risolée kartoffeln & Romanasalat
in Zitronen-Joghurtdressing

A,D,I

26.50

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten mit Chorizorisotto,
dazu gebratener wilder Brokkoli, Hollondaise & Panko Crunch

2,3,8,B,D,E,G,M

26.90

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET

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

A,B,D,G,I

26.50

TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN

auf geröstetem Koblauch-Kartoffelpüree, gebratenes Zucchini Gemüse,
Thymianjus & gebratene Kräuterseitlinge

D,E,G,I,M

29.90

TANDORI CHICKEN

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

D,E,I,F

21.90



GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

200 g HÜFTE	18.50
250 g RUMPSTEAK MIT FETTRAND	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 Jakobsmuscheln.....	je 3.50 das Stück

FAMILY & FRIENDS PLATE150.00

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}15.50
gegrilltes Beef mit Cheddar | Homestyle Burger Bun | Tomate | Salat | Gewürzgurke |
gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

FRESH & SPICY BURGER^{1,A,I,D,L}17.50
gegrilltes Beef | Homestyle Burger Bun | Avocado | Rote Zwiebeln | Tomate | Salat |
Gewürzgurke | Cheddar | Tomatensalsa | Jalapenos | Lemoncreme | Koriander

ZICKENBURGER^{A,D,G,I}17.50
gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | gebratenem Bergpfirsich | Brioche Bun |
Zwiebelchutney | Tomate | Rucola | Pfeffer-Ketchup

PULLED PORK BURGER^{2,3,A,D,E,I,M}16.50
gezupftes saftiges Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisauce | Coleslaw |
Homestyle Bun | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Burgersauce

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem

Jackfruit-Patty möglich

PIMP YOUR BURGER

Crispy Bacon^{2,3} +1.50 | Cheddar¹ +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 ^{1,2,3}	
Sweet Fries	5.90 7.50
mit Limonendip ^D	
mit Speck und Ahornsirup ^{2,3}	+1.50
mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse ^D	+2.50
Mac & Cheese.....	4.90
Macaroni in Käsesauce mit Cheddar überbacken ^{1,D,1}	
Rosmarin-Quetschkartoffel	4.50
mit Sour Cream ^D	
Kartoffelpüree getrüffelt ^D	5.50
mit Öl	
Kartoffelpüree ^D	4.50
mit Butter & Kräutern	
frisches mediterranes Gemüse ^E	5.00
mit Olivenöl	
Champignons	4.50
mit Speck ^{2,3} & Zwiebel	
grüner Spargel	6.50
gegrillt	
frischer Blattspinat.....	4.50
mit Cherrytomaten	
Kräuterbutter ^D	2.00
Barolojus ^{5,E,G,M}	3.50
Hollandaise mit Zitrone ^{A,D,G}	2.50



FINALE

TIRAMISU

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

A,D,I,K

9.90

NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden
an Himbeercoulis & Pistazien

A,D,I,K

10.50

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Pflaumen-Rum Eis

A,D,G,K

9.90

BAO BUN BANANE

Fluffige Hefeteilchen über heißem Wasser gedämpft,
gefüllt mit gebackener Banane, Vanillecreme, Schokolade, Honig,
Pistazie & Joghurteis

A,D,I

9.50

DESSERTVARIATION

- Streifzug durch unsere Patisserie-

7,A,D,I,K

19.90

Q