



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, Chili & Teriyakisoße, Wasabimayo, Kresse, Sesam & Frühlauch

15.90

A,D,F,I,L,M

CRISPY GARNELEN BAO

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

15.90

A,D,F,I,M

PULLED PORK BUN

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

14.90

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

ADD ON

Sweet Fries mit Limonendip⁰ 6.50 | 8.00

+ Speck und Ahornsirup^{2,3} 1.50

+ Trüffelöl und italienischem Hartkäse⁰ 2.50

Q



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

16.90

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

15.90

BRUSCHETTA

geröstetes Ciabattabrot klassisch belegt
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum & gezupftem Büffelmozzarella

D,G,I,L,K

10.90

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

11.90

VITELLO TONNATO

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

A,B,D,G,L

15.90



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 Avocadocreame, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shiso Kresse

B,F,G,I,M,L

16.90

TEMPURA PRAWNS

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

A,C,D,F,I,M

18.90

CALIFORNIA SASHIMI

geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch,
Shisokresse & Sesam

A,B,D,F,I,M

14.90

BEEF TATAKI

an Gurken- Sesamspaghetti, Granatapfelkerne, Avocadocreame,
Chili, Koriander, und Teriyaki Sauce

D,F,I,K,M

18.90

CRISPY SUSHI ROLL

in Tempura gebackene Rolle, mit Wakamesalat, Sojasauce, Wasabi, Teriyaki Sauce
& japanischer Chilimayo

wahlweise:

vegetarisch, mit Lachs, California Surimi

2,3,F,I,M,A,B

13.90



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
+10.50

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig
+5.90

mit Büffelmozzarella^D
+6.90

SOUP

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer & Koriander^E
7.90

mit gegrillter Garnele^C
+3.50

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

17.50

gegrillte Chorizo^{2,3} +5.50 | Büffelmozzarella^D +6.90 | 3 Garnelen^C +10.50 |
Hähnchenstreifen +6.50

ROTE BETE GNOCCHIS

In Grünkohl- Walnusspesto mit Babyspinat,
Birne und Ziegenkäsecrumble

A,D,I,K

18.90

MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce
mit gebratenen Pilzen, 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

18.90

Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,F,L,M

24.90

BUNTES WOKGEMÜSE

in würziger Soja-Sesamsauce mit gerösteten Erdnüssen,
Koriander-Chili-Topping & Hummus

E,F,H,I

19.50

Falafel^I +5.90 | Veganes Plant Chicken +6.90 | Hähnchenstreifen +6.50 |
gebackenes Tempura Hähnchen +6.50



MAIN DISH

DRY AGE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck und Zwiebeln an Rotkohlpüree und gebackenem
Kartoffelknödel mit Pflaume gefüllt

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

26.90

WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat, Preiselbeeren
& Zitrone

A,D,I

27.90

GEGRILLTES LACHSFILET

an frischem Blattspinat mit halb getrockneten Tomaten & Koriandersamen
dazu Kartoffelrösti mit Zitronenhollandaise & Chili-Koriander-Topping

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

28.90

NORDSEESCHOLLE

im ganzen mit Butter gebraten mit Nordseekrabben, schlotziger Kartoffelsalat
mit Radieschen & Rucola

2,B,C,E,I,L

27.90

THUNFISCHSTEAK

kurz gebraten auf Wokgemüse In Thai-Chillisauce mit Edamame, Tobikokaviar und
Wasabi - Emulsion

A,D,E,G,I,M

25.90

ASIA DUCK

Brust und Keule von der Oldenburger Landente Asia Style
mit Teriyakilack, Sesamsüßkartoffelschupfnudeln, würzigem Spitzkohl
und Pflaumensojasauce

2,E,F,G,I,M

31.50



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
450 g Tomahawk vom Duroc Schwein.....	25.00
BAU DIR DEIN SURF AND TURF gebratene Black Tiger Garnele oder gebratene Jakobsmuschel..... 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 gebackene Tempura- Garnelen
2 Saucen & 4 Accessoires nach Wahl

Q1 BURGER^{1,A,I,L}16.50

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

ZICKENBURGER^{A,D,G,I}17.90

gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | Apfel-Feigenchutney | Brioche Bun |
Zwiebel | Tomate | Rucola | Preiselbeercreme

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	5.00 7.00
mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,2,3}	
Sweet Fries	6.50 8.00
mit Limonendip ^D	
mit Speck und Ahornsirup ^{2,3}	+1.50
mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse ^D	+2.50
Kartoffegratin ^D	4.50
mit Mozzarella	
Rosmarin-Quetschkartoffel ^D	4.50
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt ^D	5.50
mit Öl	
Kartoffelpüree ^D	4.50
mit Butter & Kräutern	
Grillgemüse ^E	5.00
Champignons	4.50
mit Speck ^{2,3} & Zwiebel	
Grüner Spargel.....	6.50
gegrillt	
Geschmorte Zwiebeln.....	4.90

SAUCEN

Kräuterbutter ^{D,M}	2.00
Barolojus ^{5,E,G,M}	3.50
Pfeffer-Estragonsauce mit Cognac ^{D,E,G}	2.50



FINALE

TIRAMISU

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

A,D,I,K

10.50

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

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

dazu Eierlikör-Vanille-Espuma, Bananeneis und Crunch

A,D,I,K

9.90

MOTCHIEIS VS. GEBACKENE BANANE

Japanische Eispralinen mit cremigem Eis gefüllt und zartem Teig
aus Reismehl in den Geschmacksrichtungen

Passionsfrucht- Mango, Kokosnuss und Erdbeer-Käsekuchen

Dazu gebackene Bananenfrühlingsrollen mit Honig

D,I,K

12.50

DESSERTVARIATION

-Streifzug durch unsere Patisserie-

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.