



SPARGEL SPECIAL Q1

SPARGELCREME SUPPE

mit Zitronengrass, Limette, Ingwer & Erbsenkresse

8.50

D,I

mit gebratener Black Tiger Garnele

3.50

C

GEBACKENER TEMPURA SPARGEL

mit Yuzu Mayo an spicy mariniertem Glasnudelsalat

mit frischem Koriander & Teriyakisauce

13.90

A,D,E,F,I,M

LAUWARMER SPARGELSAT

mit Orangenfilets an Kartoffelrösti, hausgebeiztem Campari Lachs

mit tasmanischem Bergpfeffer, Basilikumschmand & Bärlauchöl

15.90

A,D,I,K

SPARGEL

EIN PFUND NIENBURGER SPARGEL

(geschält ca. 350g)

20.90

A,G

LÜTTE PORTION

(geschält ca. 250g)

16.90

A,G

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
& neuen Kartoffeln in Schnittlauchbutter

mit Holsteiner Katenschinken +8.90

mit kleinem Kalbsschnitzel +9.50

mit kleinem Lachsfilet +13.50



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

CRISPY TEMPURA SPARGEL

zwei Bao Buns mit, im Tempura Teig gebackenem Spargel mit Erbsenkresse, Teriyakisaucе, & Yuzumayo

15.90

A,D,F,I,M



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,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 & Teriyakisauce

D,F,I,K,M

18.90

CRISPY SUSHI ROLL

in Tempura gebackene Rolle, mit Wakamesalat, Sojasauce, Wasabi,
Teriyakisauce & japanischer Chilimayo
wahlweise:

vegetarisch oder 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

8.90 | 10.90

CAESAR SALAD

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

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

9.90 | 12.50

PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen
+6.90

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 +6.90

GEFÜLLTE TOMATENGNOCCHI

in Bärlauchpesto mit bunten Cherrytomaten, Rucola, gerösteten Cashewkernen & Büffelmozzarella

A,D,E,I,K

21.90

MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten & Frühlauch

A,D,E,G,I,M

19.50

mit Rinderfiletstreifen

+6.90

EXOTIC CHICKEN CURRY

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

E,F,K,M

18.90

CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO

mit gegrilltem Spargel, gratiniertem Ziegenkäse & Tomatencrostini

A,D,E,I,G

21.90



MAIN DISH

WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat,
Preiselbeeren & Zitrone

A,D,I

28.90

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

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten unter einer mediterranen Kräuterkruste
an cremiger Polenta, Ratatouillegemüse, Sauce Choron
& Parmesanrunch

A,D,E,G,I

33.90

GESCHMORTE OCHSENBACKE

In Portweinjus an Schnittlauchkartoffelpüree
mit gegrillten Karotten & Balsamicocharlotten

D,E,G,M

28.90

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

an cremigen Risotto mit Bärlauch, gegrillter Spargel,
confiierten Tomaten & Parmesan chips

A,B,D,E,G

27.50

Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,F,L,M

24.90



GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

| | |
|---|-------|
| 200 g HÜFTE | 18.90 |
| 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

Unser Burgerfleisch ist Bio von Cuxland

Q1 BURGER^{1,A,I,L,D}16.90

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

ZICKENBURGER ^{A,D,G,J}18.50

gegrilltes Bio 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

CAPRESE BURGER^{A,D,G,J}17.90

gegrilltes Bio Beef mit Tomate & Mozzarella | Homestyle Burger Bun | Basilikumschmand |
Rucola | Balsamico Zwiebeln

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem
Jackfruit- oder Beyond Meat 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 | 6.90 9.00 |
| mit Limonendip ^D | |
| mit Speck und Ahornsirup ^{2,3} | +1.50 |
| mit Trüffelöl & italienischem Hartkäse ^D | +2.50 |
| Kartoffelgratin ^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..... | 6.90 |
| gegrillt | |
| Geschmorte Zwiebeln..... | 4.50 |

SAUCEN

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

MOTCHI VS. GEBACKENE BANANE

Japanische Eispralinen mit cremigem Eis gefüllt & 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.

Q