



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 & Teriyakisauce,
Wasabimayo, Kresse, Sesam & Frühlauch

15.90

A,D,F,I,L,M

CRISPY GARNELEN BAO

zwei Bao Buns mit gebackener Garnele, Chilimayo, Wakame, Chlli,
Teriyakisauce, Tobiko & Koriander

15.90

A,D,F,I,M

PULLED PORK BAO

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

14.90

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

PLANT CHICKEN BAO

zwei Bao Buns mit veganem Chicken in Limonen-Teriyakisauce mit
Wakame und Yozumayo

14.90

D,E,F,I,K,L,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 Avocadocreme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shisokresse
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 & Chili- & Wasabi-Emulsion
A,C,D,F,I,M
19.90

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

Sehr kurz gebratenes Rinderfilet in Ponzu-Buttersauce mit
Edamame in der Schale, Sesam und Shisokresse
F,G,I,K,M
18.90

ITALO MEETS ASIA

Cremige Burrata mit frischen Tomaten, Wakame und Passionsfruchtkaviar
in Soja-Austernsauce mit Limette, Ingwer,
Chili und Frühlach
2,3,D,F,G,I,K,M
12.90



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

G,A,D,E,I,M

17.50

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

GEFÜLLTE TOMATENGNOCCHI

in Basilikumpesto 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 & Mango Chutney

E,F,K,M

18.90

SOMMERLICHES VEGANES WOK-GEMÜSE

in Sesam gebratenes Wok-Gemüse mit Spitzkohl, Karotten, Brokkoli, Lauch, Paprika, Zucchini und Babymais dazu gebackene Falafel Bällchen, Petersilien-Minztopping & Hummus

A,E,F,I,K,M

18.90



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

27.90

SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

mit Serrano und Salbei auf Pfifferlingsrisotto mit frischen Kräutern,
Grana Padano & Butter, Portweinjus und Parmesancrunch

2,3,A,D,E,G,I,K,M,N

24.90

24 HOUR BEEF

in Ahorn-Kaffeejus mit Kräuterpolenta,
jungem Gemüse und Selleriestroh

D,E,G,I,K,M

26.90

GEBRATENES ZANDERFILET

auf mediterranem Risotto mit Oliven, getrockneten Tomaten abgeschmeckt
mit Grana Padano und Butter, Thymianschaum und Parmesancrunch

6,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,E,F,I,L,M

24.90



GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

200 g HÜFTE	19.00
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,I,M}17.90
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

OBEN OHNE BURGER^{A,D,I,M}16.90
gegrilltes Bio Beef mit Bergkäse überbacken | geröstetes Ciabatta | Kresseschmand |
Rucola | Tomate & Gurke | Zwiebeljam

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
Pfifferlingsrisotto ^{2,A,D,E,G}	6.50
mit Grana Padano	
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

CRÈME BRÛLÉE

von der Holunderblüte mit frischen Beeren
und Zitronensorbet
Z,A,D,K
9.90

QUARKMOUSSE

mit Zitrusfrüchten an Erdbeerminzsalat
D,K
9.50

MOCHI 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-
Z,A,D,I,K
19.50



ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlerarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | A. mit Ei |
| 2. mit Konservierungsstoff(en) | B. mit Fisch |
| 3. mit Antioxidationsmittel | C. mit Krebstieren |
| 4. mit Geschmacksverstärker(n) | D. mit Milch |
| 5. mit Schwefeldioxid | E. mit Sellerie |
| 6. mit Schwärzungsmittel | F. mit Sesam |
| 7. mit Phosphat | G. mit Schwefeldioxid und Sulphite |
| 8. mit Milcheiweiß | H. mit Erdnüssen |
| 9. Koffeinhaltig | I. mit Glutenhaltiges Getreide |
| 10. chininhaltig | J. mit Lupine |
| 11. gewachst | K. mit Schalenfrüchten |
| 12. mit Taurin | L. mit Senf |
| 13. Enthält Phenylalaninquellen | M. mit Sojabohnen |
| 14. mit Süßungsmittel | N. mit Weichtieren |

I.1 Weizen

I.2 Roggen

I.3 Gerste

I.4 Hafer

I.5 Dinkel

K1 Mandel

K2 Haselnuss

K3 Walnuss

K4 Pecannuss

H5 Paranuss

H7 Pistazie

H8 Macadamianuss

Q