



# 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 und Teriyakisauce, Wasabimayo, Kresse, Sesam und Frühllauch

15.90

A,D,F,I,L,M

## **CRISPY GARNELEN BAO**

zwei Bao Buns mit gebackener Garnele, Chilimayo, Wakame, Chilli, Teriyakisauce, Tobiko und Koriander

15.90

A,D,F,I,L,M

## **PULLED PORK BAO**

zwei Bao Buns mit gezupftem Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisauce mit Gewürzgurke, Jalapeños und Frühllauch

14.90

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



## STARTER

### ANTIPASTI TELLER

gegrilltes und mariniertes Gemüse, gefüllte Minipaprika, Kalamata Oliven, Rucola,  
Spieß von Kirschtomate und Babymozzarella,  
Crostini mit Basilikumfrischkäse und Tomate, dazu Aioli

A,D,G,I1,K5,L

17.90

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst,  
Dattel im Speckjacket und Milanosalami  
oder  
cremiger Burrata

2,3,A,D

+6.90

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Jordan-Olivenöl, Balsamicoperlen, Rucola,  
Zitrone und Hobel vom italienischen Hartkäse

2,5,A,D,G,L

15.90

### BRUSCHETTA

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

D,G,I1,L,K5

10.90

### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

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

D,G,I1,K

11.90

### VITELLO TONNATO

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

A,B,D,G,L

15.90



## ASIAN-CORNER

### WASABI-TUNA-SALAD

Babyleaf-Salat, Wakame, Radieschen und 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 und Koriander  
an Avocado-creme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette und Shisokresse  
B,F,G,I,L,M,L  
16.90

### TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken  
an spicy Kürbispüree mit Ingwer, Limette,  
roten Zwiebel und Koriander, Teriyakisauce und Chili- und Wasabi-Emulsion  
A,C,D,F,I,L,M  
19.90

### CALIFORNIA SASHIMI

geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame  
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch,  
Shisokresse und Sesam  
A,B,D,F,I,L,M  
14.90

### BEEF TATAKI

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

### ITALO MEETS ASIA

Cremige Burrata mit frischen Tomaten, Wakame und Passionsfruchtkaviar  
in Soja-Austernsauce mit Limette, Ingwer,  
Chili und Frühlach dazu geröstetes Ciabatta  
2,3,D,F,G,I,K,M  
13.90



## SALATE

### INSALATA MISTA

gemischte Blattsalate der Saison  
mit Karottenraspel, Gurke, Tomate, Radieschen, Granatapfelkernen,  
gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons  
in Balsamicodressing

D,G,I1,L

8.90 | 10.90

### CAESAR SALAD

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

2,3,A,B,D,I1,L

9.90 | 12.50

### PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+6.90

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

+10.50

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.90

mit cremiger Burrata

+6.90

## SOUP

### KOKOS-CURRY-SUPPE

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

7.90

mit gegrillter Garnele<sup>C</sup>

+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 und getrockneten Tomaten, Jordan Oliven, frischer Rucola und Grana

Padano

6,A,D,E,I,L,M

17.90

gegrillte Chorizo<sup>2,3</sup> +5.50 | Burrata<sup>D</sup> +6.90 | 3 Garnelen<sup>C</sup> +10.50 | Hähnchenstreifen +6.90

### KÜRBISRAVIOLI

in Orangen-Ingwersud mit Brauner Butter, Hokkaidokürbis, Babyspinat  
Kürbiskernen und Kürbisöl

21.90

wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse

+5.90

### MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce  
mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Frühllauch

A,D,E,G,I,L,M

19.90

mit Rinderfiletstreifen

+6.90

### EXOTIC CHICKEN CURRY

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

E,F,K,M

18.90

### VEGANES WOK-GEMÜSE

in Sesamöl gebratenes Wok-Gemüse mit Spitzkohl, Karotten, Brokkoli,  
Lauch, Paprika, Zucchini und Babymais dazu gebackene Falafelbällchen,  
Petersilien-Minztopping und Hummus

A,E,F,H,I,L,M

18.90

### HIRSCHGULASCH

in kräftiger Rotweinsauce mit Kürbispüree  
und Rosenkohl

D,G,M

25.90



## MAIN DISH

### WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat,  
Preiselbeeren und Zitrone

A,D,I,1

28.90

### AUF DER HAUT GEGRILLTES LACHSFILET

an Wirsinggemüse in Rahm mit Kartoffelrösti und Dijon-Senfsauce

2,3,8,B,D,E,G,M,I,1

27.90

### SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

mit Prosciutto und Salbei ummanteltes Schweinefilet auf cremigem  
Waldpilzrisotto mit Parmesan und Butter, Rucola und Ofentomaten

2,3,A,D,E,G,I,1,M,N

24.90

### 24 HOUR BEEF

24 Stunden butterzart geschmorte Rinderschulter in kräftiger Rotweinsauce mit  
cremiger Kräuterpolenta und gebuttertem Gemüse

D,E,G,I,1,M

28.90

### BACKFISCH ASIA STYLE

in Panko gebackenes Seelachsfilet mit Sesam, Koriander, und roten Zwiebeln  
auf Kürbiskartoffelstampf mit Ingwer, Chili und Edamame

22.90

A,D,I

### Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,E,F,I,1,L,M

25.90



# GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

## Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

200 g HÜFTE .....	19.00
250 g RUMPSTEAK <b>MIT FETTRAND</b> .....	30.00
230 g SCHOTTISCH FLANK .....	26.00
300 g RIB EYE .....	34.00
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
<b>BAU DIR DEIN SURF AND TURF</b>	
gebratene Black Tiger Garnele	
oder gebratene Jakobsmuschel .....	je 3.50 das Stück

**FAMILY und 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 gebackene Tempura- Garnelen  
2 Saucen und 4 Accessoires nach Wahl

Unser Burgerfleisch ist Bio von Cuxland

**Q1 BURGER<sup>1,A,I1,L,D</sup> .....** 16.90  
gegrilltes Beef mit Cheddar | Homestyle Burger Bun | Tomate | Salat | Gewürzgurke |  
gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

**ZICKENBURGER<sup>A,D,G,I1,M</sup> .....** 17.90  
gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | Apfel-Feigenchutney | Brioche Bun |  
Zwiebel | Tomate | Rucola | Preiselbeercreme

**PULLED PORK BURGER<sup>2,3,A,D,E,I1,M</sup> .....** 16.50  
gezupftes saftiges Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisauce | Coleslaw dabei |  
Homestyle Bun | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Burgersauce

**Trüffel-Pilz Burger<sup>A,D,I1,M</sup> .....** 19.50  
gegrilltes Beef mit gebratenen Champignons und Käse überbacken | geröstetes Homestyle  
Bun | Trüffelmayo | Rucola | Tomate und Gurke | Zwiebeljam

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem  
Jackfruit- oder Beyond Meat 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 .....	5.00   7.00
mit Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
Sweet Fries .....	6.90   9.00
mit Limonendip <sup>D</sup>	
mit Speck und Ahornsirup <sup>2,3</sup>	+2.50
mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse <sup>D</sup>	+4.90
Risotto mit Wald und Wiesenpilzen <sup>2,A,D,E,G</sup> .....	5.90
mit Grana Padano	
Rosmarin-Quetschkartoffel <sup>D</sup> .....	4.50
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt <sup>D</sup> .....	5.90
mit Öl	
Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....	4.50
mit Butter und Kräutern	
Grillgemüse <sup>E</sup> .....	5.00
Champignons .....	4.90
mit Speck <sup>2,3</sup> und Zwiebeln	
Geschmorte Zwiebeln .....	4.50

## SAUCEN

Kräuterbutter <sup>D,M</sup> .....	2.00
Barolojus <sup>5,E,G,M</sup> .....	3.50
Pfeffer-Estragonsauce mit Cognac <sup>D,E,G</sup> .....	2.50





# FINALE

## TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaohaube

dazu Amarettineis

A,D,I1,K1

10.50

## NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Himbeercoulis und Pistazien

A,D,I1,K1

10.50

## CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Pflaumenrumeis

2,A,D

9.90

## MOCHI 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,I1,K

12.50

## DESSERTVARIATION

-Streifzug durch unsere Patisserie-

2,A,D,I1,K

19.90



## 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
- K5 Cashewkerne

- H6 Paranuss
- H7 Pistazie
- H8 Macadamia

Q