

EMPFEHLUNGEN Q1

KÜRBIS-SUPPE

8.90

mit gegrillter Garnele

+ 3.80

C

1/2 ASIA DUCK

mit Teriyakilack, Spitzkohlgemüse
& Süßkartofelsamöl-Püree

32.90

I1,D,F,M

SÜßER ABSCHLUSS

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit eingelegten Pflaumen & Litschisorbet

10.90

A,D,I1,K

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

18.90

mit Serranoschinken, gegrillte Chorizowurst,
Dattel im Speckjacket und Milanosalami

oder

cremiger Burrata

2,3,A,D

+7.50

CARPACCIO VOM ANGUS RIND

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

2,5,A,D,G,L

17.50

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,L,K

12.90

VITELLO TONNATO

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

A,B,D,G,L

17.50

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

16.90

A,D,F,I,L,M

CRISPY GARNELEN BAO

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

17.90

A,D,F,I,L,M

PULLED PORK BAO

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

15.90

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

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
17.90

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
17.90

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
21.90

CALIFORNIA SASHIMI

geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch,
Shisokresse und Sesam
A,B,D,F,I,L,M
16.50

BEEF TATAKI

Sehr kurz gebratenes Rinderfilet in Ponzu-Buttersauce mit
Edamame, Sesam und Shisokresse
F,G,I,L,M
19.90

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
14.90

SALATE

INSALATA MISTA

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

D,G,I1,L

9.90 | 11.90

CAESAR SALAD

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

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

10.90 | 13.90

PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+7.50

mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen^C

+11.40

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.90

mit cremiger Burrata

+7.50

SOUP

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer und Koriander^E

8.90

mit gegrillter Garnele^C

+3.80

SOUP OF THE DAY

immer anders, immer lecker

7.50

MAIN DISH

PASTA ARRABIATA

frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Jordan Oliven, frischer Rucola und Grana

Padano

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

17.90

gegrillte Chorizo^{2,3} +5.90 | Burrata^D +7.50 | 3 Garnelen^C +11.40

Hähnchenstreifen +7.50

ZIEGENKÄSERAVIOLI

in Salbeibuttersauce mit geschmortem

Honig-Radicchio & Birnenspalten

21.90

I,L, D,A

MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Frühllauch

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

20.90

mit Rinderfiletstreifen

+7.50

EXOTIC CHICKEN CURRY

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Kokos-Currysauce mit Mango, Banane,

Zuckerschoten, Karotte und Koriander

dazu Basmatireis und Mango Chutney

E,F,K,M

19.90

VEGANES ROTES CURRY

Süßkartoffeln, Möhren, Kichererbsen, Pak Choi

& Basmatireis

K

19.90

HIRSCHGULASCH

in kräftiger Rotweinsauce mit Rosenkohl in Semmelbröseln geschwenkt und

Kartoffelklößen

D,G,M

27.90

MAIN DISH

WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone

A,D,I1

31.90

AUF DER HAUT GEGRILLTES LACHSFILET

an Blattspinat mit Koriandersaat mit Kartoffelrösti und Zitronenhollandaise

2,3,8,B,D,E,G,M,I1

29.90

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,I1,M,N

25.90

24 HOUR BEEF

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

D,E,G,I1,M

31.90

BACKFISCH ASIA STYLE

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

24.90

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,I1,L,M

27.50

GRILL

Die Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Steaks sind von Deutschen Premium Rindern

| | |
|---|-------|
| 200 g HÜFTE | 21.00 |
| 250 g RUMPSTEAK MIT FETTRAND | 33.00 |
| 230 g SCHOTTISCH FLANK..... | 30.00 |
| 300 g RIB EYE | 38.00 |
| 200 g FILET..... | 41.00 |
| 300 g DRY AGED RUMPSTEAK | 45.00 |
| 300 g DRY AGED ENTRECÔTE | 45.00 |
| 450 g Tomahawk vom Duroc Schwein..... | 28.00 |
| BAU DIR DEIN SURF AND TURF | |
| gebratene Black Tiger Garnele | |
| oder gebratene Jakobsmuschel..... je 3.90 das Stück | |

FAMILY und FRIENDS PLATE165.00

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^{1,A,I1,L,D}.....18.90
gegrilltes Beef mit Cheddar | Homestyle Burger Bun | Tomate| Salat| Gewürzgurke |
gebratenen Zwiebeln | Q1 Burgersauce

ZICKENBURGER ^{A,D,G,I1,M}19.90
gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse | Apfel-Feigenchutney | Brioche Bun |
Zwiebel | Tomate | Rucola | Preiselbeercreme

PULLED PORK BURGER ^{2,3,A,D,E,I1,M}17.90
gezupftes saftiges Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisauce | Coleslaw dabei |
Homestyle Bun | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Burgersauce

Trüffel-Pilz Burger^{A,D,I1,M}20.90
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^{2,3} +1.70 | Cheddar¹ +1.70 | Double Beef +7.00

Stellen Sie sich Ihre Beilagen nach eigenen Wünschen
aus unseren Accessoires zusammen

GRILL ACCESSOIRES

| | |
|--|-------------|
| Steakhouse Chips | 5.50 7.90 |
| mit Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,3} | |
| Sweet Fries | 7.50 9.90 |
| mit Limonendip ⁹ | |
| mit Speck und Ahornsirup ^{2,3} | +2.70 |
| mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse ^D | +5.50 |
| Risotto mit Wald und Wiesenpilzen ^{2,A,D,E,G} | 6.50 |
| mit Grana Padano | |
| Rosmarin-Quetschkartoffel ^D | 4.90 |
| mit Sour Cream | |
| Kartoffelpüree getrüffelt ^D | 6.50 |
| mit Öl | |
| Kartoffelpüree ^D | 5.00 |
| mit Butter und Kräutern | |
| Grillgemüse ^E | 5.50 |
| Champignons | 5.00 |
| mit Speck ^{2,3} und Zwiebeln | |
| Geschmorte Zwiebeln | 5.00 |

SAUCEN

| | |
|---|------|
| Kräuterbutter ^{D,M} | 2.20 |
| Barolojus ^{5,E,G,M} | 3.90 |
| Pfeffer-Estragonsauce mit Cognac ^{D,E,G} | 2.70 |

FINALE

TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto
geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaohaube

dazu Amarettineis

A,D,I1,K1

11.50

NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden
an Himbeercoulis und Pistazien

A,D,I1,K1

10.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Pflaumenrumeis

2,A,D

10.90

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

13.90

DESSERTVARIATION

-Streifzug durch unsere Patisserie-

2,A,D,I1,K

21.90

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. nthält 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 Macad

