

UNSERE EMPFEHLUNG

Wir haben für Sie ein 3 Gängemenü aus unsere Speisekarte zusammengestellt und begrüßen Sie mit einem Aperitiv "Deja-Vu Spritz" und zum Abschluss gibt es einen Espresso

3-GANG MENÜ

ASIA DUMPLINGS

gedämpfte vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Pak Choi, Hirtenblütler & Bambussprossen
in Sesamöl gebraten mit Chili- Sesam, Erduss & Sojasauce
dazu Wakame- Algen & eingelegter Ingwer

4,1,F,M

+++

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME

mit Mais gefüttert, Teriyaki-Sauce, scharfem Kohlgemüse
in Sesam gebraten
& Basmatireis

1,1,F,M

+++

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Pflaumenrumeis

2,A,D

49.90

DER SOMMER KOMMT INS Q1

UNSERE EMPFEHLUNG

ASIATISCH MARINIERTER WASSERMELONENSALAT

mit Frühlingslauch, Panko-Brösel, Wasabi-Mayo, Passionsfrucht-Gel & gebratenen
Jakobsmuscheln

1,1,1,F,G,M,N,L

16.90

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Zitronen-Grana Padano-Risotto mit Thymian-Schaum, Babyblattspinat &
geschmolzenen Cherrytomaten

B,D

26.90

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf gegrillter Wassermelone, dazu Brotchips & gemischter Salat in Balsamico-
Dressing

1,1,D,L

17.90

UNSERE VORSPEISEN-TASTING PLATTEN FÜR 2-4 P

ASIAN CORNER

2 Tempura-Garnelen mit Chilimayo
Burrata mit Tomaten, Passionsfruchtkaviar & asiatischer Vinaigrette aus Soja,
Austernsauce, Ingwer & Limette
California-Lachs-Sashimi gebläut, mit Pankocrunch
Spicy Edamame
Thunfischtatar mit Teriyakisauce im Salatblatt

A,B,C,D,F,G,I,1,K,L,M

49.00

CLASSICS

1 Hirtenkäse aus dem Ofen, mit Oliven, Tomaten & Kräuteröl
Vitello Tonnato, rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischmayo & rohem Sashimi-
Thunfisch
Bruschetta mit Tomate & gezupftem Büffelmozzarella
Antipastigemüse mit Aioli
Serranoschinken, Milanosalami, Grana Padano & geröstetes Ciabatta

A,B,D,G,I,1,K,L

49.00

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,I,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 gezu pftem Büffelmozzarella

3 Stück

D,G,I,L,K5

10.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

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

D,G,I,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

A,D,F,I,L,M

16.90

CRISPY GARNELEN BAO

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

A,D,F,I,L,M

17.90

PULLED PORK BAO

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

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

15.90

ASIAN-CORNER STARTER

SPICY EDAMAME

im ganzem gegart und mit Schale serviert
dazu Chilimayo

L

8.90

SALTY EDAMAME

im ganzem gegart und mit Schale serviert
dazu grobes Fleur de sel

L

7.90

ASIAN-CORNER STARTER

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 Wasabi-Vinaigrette und Shisokresse
B, F, G, I, M, L
17.90

TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken
an spicy Karottenpüree mit Ingwer und Chili, Limette,
roten Zwiebel und Estragon, 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 ca 80 g in Ponzu-Buttersauce mit
Edamame, Sesam und Shisokresse
F, G, I, M
19.90

ITALO MEETS ASIA

cremige Burrata mit frischen Tomaten, Wakame und Passionsfruchtkaviar
in Soja-Austernsauce mit Limette, Ingwer,
Chili und Frühlauch 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,I,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,I,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

8.90

mit 1 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, Chilli, Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Jordan Oliven, frischer Rucola und Grana

Padano

6,A,D,E,I,1,M

18.90

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

LACHS PASTA

Tagliatelle in Zitronenrahm-Sauce mit Lachsstreifen, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, grünem Spargel dazu Grana Padano

22.90

A,D,I,1

MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Frühllauch

A,D,E,G,I,1,M

20.90

mit Rinderfiletstreifen

+7.50

EXOTIC CHICKEN CURRY

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

E,F,K,M

19.90

VEGANES ROTES CURRY

Süßkartoffeln, Möhren, Kichererbsen, Pak Choi, Zuckerschoten, Zucchini, Lauchzwiebeln, Kresse und Basmatireis

K

19.90

TRÜFFEL-ZIEGENKÄSE-GNOCCHI

in Trüffel-Sahne-Sauce, mit Rucola und Parmesan-Chips

D,G,M

23.90

MAIN DISH

WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone

A,D,I1

29.50

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 Kräuter-Kartoffelpüree und gebuttertem Gemüse dazu Röstzwiebeln

D,E,G,I1,M

31.90

BACKFISCH ASIA STYLE

in Panko gebackenes Seelachsfilet mit Sesam, Kerbel und roten Zwiebeln
auf spicy Karottenpüree mit Ingwer und Chili und Edamame

A,D,I

24.90

Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,E,F,I1,L,M

27.50

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME

mit Mais gefüttert, Teriyaki-Sauce, scharfem Kohlgemüse in Sesam gebraten
& Basmatireis

I,1,F,M

27.90

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 & FRIENDS PLATE 165.00

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

Q1 BURGER^{1,A,1,L,D} 18.90

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

ZICKENBURGER ^{A,D,G,1,M} 19.90

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

PULLED PORK BURGER ^{2,3,A,D,E,1,M} 17.90

gezupftes saftiges Schweinefleisch in BBQ-Teriyakisauce | Coleslaw dabei |
Homestyle Bun | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Burgersauce

Chili-Cheese Burger^{A,D,1,M} 19.90

gegrilltes Beef mit Jalapenos und Käse überbacken | Nachos | geröstetem Homestyle Bun |
Chili-Cheese-sauce | Tomate und Gurke |

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 Ketchup und Mayonnaise ^{1,2,3}	
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-Quetschkartoffeln ^D	5.50
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt ^D	6.50
mit Trüffelöl	
Kartoffelpüree ^D	5.00
mit Butter und Kräutern	
Grillgemüse ^E	5.50
Champignons	5.50
mit Speck ^{2,3} und Zwiebeln	
Gegrillter grüner Spargel.....	7.90
Geschmorte Zwiebeln.....	4.90

SAUCEN

Kräuterbutter ^{D,M}	2.50
Barolojus ^{5,E,G,M}	3.90
Pfeffer-Estragonsauce mit Cognac ^{D,E,G}	2.90

FINALE

TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto
geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaohaube
dazu Amarettineis

A,D,I,1,K,L,9

11.50

NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden
an Himbeercoulis und Pistazien

A,D,I,1,K,L,H,7

10.90

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Pflaumenrums

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,I,1,K

13.90

DESSERTVARIATION

-Streifzug durch unsere Patisserie-

2,A,D,I,1,K,H,7

21.90

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlverarbeitender 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 Macadamia

