



## UNSERE EMPFEHLUNG

### HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE

mit Kokosmilch & Chili

7.90

mit 1 gegrillter Garnele

c

+3.90

Wir haben für Sie ein 3 Gängemenü aus unserer Speisekarte zusammengestellt  
und begrüßen Sie mit einem Aperitiv "Deja-Vu Spritz"

## 3-GANG MENÜ

### MARINIERTES ROTE BEETE CARPACCIO

mit Wildkräutersalat, Himbeer-Dressing,  
Walnuss-Crunch und gratiniertem Ziegenkäse

K3,L,D

12.90

+++

### 1/2 OLDENBURGER LANDENTE

mit Orangesauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße in Bröselbutter  
und Marzipanapfel

I.1,A,D,K.1

32.90

+++

### WARMER SCHOKOKUCHEN

mit Zwetschgenröster  
und Amarettini-Eis

I.1,A,L,K.1

11.50

Menüpreis 53.90

## UNSERE EMPFEHLUNG

2019 Q SECHS Langhe Rosso DOC

Weingut Demarie

Piemont

Rebsorte: Barbera | Dolcetto | Nebbiolo

39.50



## UNSERE EMPFEHLUNG

### KÜRBISRAVIOLI

in Orangen-Ingwer-Sauce, mit im Ofen gegarten Kürbis-Spalten,  
Babyblattspinat & Amarettini-Crunch

I,1,A,K1

19.90

### ASIA DUMPLINGS

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

4,I,1,F,M

11.90

### HIRSCHGULASCH

in kräftiger Rotwein-Sauce, mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Kartoffelklößen  
in Butter gerösteten Semmelbröseln

I,1,D,E,L

26.90

## 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 gebläutert, 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,L,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

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, Sesam und Frühllauch

A,D,F,I1,L,M

16.90

## **CRISPY GARNELEN BAO**

zwei Bao Buns mit gebackener Garnele, Chilimayo, Wakame, Chili, Teriyakisauce, Tobiko, Frühllauch

A,D,F,I1,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,I1,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 Wasabivinaigrette und Shisokresse  
B,F,G,I,L,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,L,M  
19.90

## ITALO MEETS ASIA

cremige Burrata mit frischen Tomaten, Wakame und Passionsfruchtkaviar  
in Soja-Austernsauce mit Limette, Ingwer,  
Chili und Frühllauch dazu geröstetes Ciabatta  
2,3,D,F,G,I,K,M  
14.90



## SALATE

### WINTERLICHER SALAT

gemischte Blattsalate der Saison  
mit Roter Beete, Walnüssen und Himbeerdressing

D,G,L  
10.90 | 13.90

### 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<sup>C</sup>  
+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<sup>C</sup>  
+3.90

### 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<sup>2,3</sup> +5.90 | Burrata<sup>D</sup> +7.50 | 3 Garnelen<sup>C</sup> +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 Frühlauch

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 Frühlauch dazu Basmatireis und Mango Chutney

E,F,K,M

19.90

### HERBSTLICHES VEGANES ROTES CURRY

mit Hokkaido-Kürbis, Möhren, Kichererbsen, Rosenkohl, Zucchini, Topping von roten Zwiebeln, Chili, Zwiebellauch 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 butterart 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, Frühlauch 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 und 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 <b>MIT FETTRAND</b> .....	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<sup>1,A,I1,L,D</sup>.....18.90

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

ZICKENBURGER <sup>A,D,G,I1,M</sup> .....19.90

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> .....17.90

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

SMASH DOUBLE CHEESE-BURGER<sup>D,I1,M</sup> .....19.90

zwei mal 90g Rinderhackfleisch gemasht mit Cheddar und Schmorzwiebeln |  
geröstetem Brioche Bun | Bacon-Mayonaise|Tomate| Gewürzgurke und Salat

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem  
Jackfruit- oder Beyond Meat Patty möglich

#### **PIMP YOUR BURGER**

Crispy Bacon<sup>2,3</sup> +1.70 | Cheddar<sup>1</sup> +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 <sup>1,2,3</sup>	
Sweet Fries .....	7.50   9.90
mit Ketchup und Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
mit Speck und Ahornsirup <sup>2,3</sup>	+2.70
mit Trüffelöl und italienischem Hartkäse <sup>D</sup>	+5.50
Risotto mit Wald und Wiesenpilzen <sup>2,A,D,E,G</sup> .....	6.50
mit Grana Padano	
Rosmarin-Quetschkartoffeln <sup>D</sup> .....	5.50
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt <sup>D</sup> .....	6.50
mit Trüffelöl	
Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....	5.00
mit Butter und Kräutern	
Grillgemüse <sup>E</sup> .....	5.50
Champignons .....	5.50
mit Speck <sup>2,3</sup> und Zwiebeln	
Gegrillter grüner Spargel.....	7.90
Geschmorte Zwiebeln.....	4.90

## SAUCEN

Kräuterbutter <sup>D,M</sup> .....	2.50
Barolojus <sup>5,E,G,M</sup> .....	3.90
Pfeffer-Estragonsauce mit Cognac <sup>D,E,G</sup> .....	2.90



# FINALE

## TIRAMISU

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme und Kakaohaube

dazu Amarettineis

A,D,I1,K1,9

11.50

## NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Himbeercoulis und Pistazien

A,D,I1,K1,H7

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,H7

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. nthalte 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

