



UNSERE EMPFEHLUNG

3-GANG MENÜ

INCUSIVE EINEM GLAS 0,15 l
2019 Langhe Rosso DOC
Weingut Demarie
Piemont

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

mit Safran-Schaum & Sellerie-Apfel-Püree
D,E,N
14.90

+++

GEBRATENER LAMMRÜCKEN

mit Cafe de Paris-Kruste, Portwein-Jus, glacierte Karotten, gegrilltem Blumenkohl & Kartoffel-Gratin
I,1,D,L
32.90

+++

WARMER SCHOKOKUCHEN

mit Himbeer-Sauce, frischen Früchten & Vanille-Eis
I,1,A,D
11.50

Menüpreis 54,90

UNSERE EMPFEHLUNG

2019 Q. SECHS Langhe Rosso DOC
Weingut Demarie
Piemont
Rebsorte: Barbera | Dolcetto | Nebbiolo
0,75l 24.50



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



STARTER

VULCANO-SCHINKEN

aus der Steiermark, hauchdünn aufgeschnitten, dazu Oliven & Kresse

9.90

TRÜFFEL-POMMES

große Portion Steakhouse-Chips mit gehobeltem, frischem Trüffel
dazu Trüffel-Mayo & Grana Padano

^D

16.90

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 Teriyakisaucе, Ingwer, Limette und Koriander
an Avocadocreme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette und Shisokresse

^{B,F,G,I,L,M}

17.90

TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken
an spicy Karottenpüree mit Ingwer und Chili, Limette,
roten Zwiebel und Estragon, Teriyakisaucе 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, Teriyakisaucе, Panko-Crunch,
Shisokresse und Sesam

^{A,B,D,F,I,L,M}

16.50



ASIAN-CORNER STARTER

SPICY EDAMAME

im ganzem gegart und mit Schale serviert
dazu Chilimayo

^M
8.90

SALTY EDAMAME

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

^M
7.90

ASIA DUMPLINGS

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

^{4,11,F,M}
11.90

AVOCADO SASHIMI

mit Limettenöl-Vinaigrette, gepickelten Zwiebeln, geröstete Sesam-Sauce, Teriyaki-
Lack & Erbsensprossen

^{F,L}
15.90

BEEF TATAKI

sehr kurz gebratenes Rinderfilet ca 80 g in Ponzu-Buttersauce mit
Edamame, Sesam und Shisokresse

^{F,G,I1,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,I1,K,M}
14.90



ASIAN-CORNER STARTER

ASIAN CORNER

2 Tempura-Garnelen mit Chilimayo

Burrata mit Tomaten, Passionsfruchtkaviar & asiatischer Vinaigrette aus Soja,
Austernsauce, Ingwer & Limette

California-Lachs-Sashimi gebläht, mit Pankocrunch

Spicy Edamame

Thunfischtatar mit Teriyakisauce im Salatblatt

A, B, C, D, F, G, I, J, 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, J, K, L

49.00

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 Frühlauch

A, D, F, I, L, M

16.90

CRISPY GARNELEN BAO

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

A, D, F, I, M

17.90

PULLED DUCK BAO

zwei Bao Buns mit spicy mariniertem Entenfleisch, Teriyaki-Sauce, Sesam-Spitzkohl
& gepickelten roten Zwiebeln

I, J, A, F, L

16.90



SALATE

VITALER SALAT

gemischte Blattsalate der Saison
mit Himbeerdressing, Gurke, Tomate, Erbsen-Sprossen, Sonnenblumenkernen,
Granatapfelkernen & Croutons

I,1,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,11,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
+3.90

SOUP OF THE DAY

immer anders, immer lecker
7.50



MAIN DISH

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

WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat,
Preiselbeeren und Zitrone

A,D,I1

31.90

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, auf grünem Erbsen-Limetten-Risotto & Tomaten-Schaum

D,K

27.90

SURF AND TURF

180 g Rinderfilet mit einem halben Langustenschwanz,
Barolojus, Krustentierschaum, gegrilltem grünen Spargel
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

C,D

65.90

FAMILY & FRIENDS PLATTE

300g 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
geeignet für 2-4 Personen

165.00



MAIN DISH

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET

mit Dijon-Senf-sauce, gegrilltem grünen Spargel, Brokkoli-Gemüse & Kartoffelrösti

I,1,A,B,D,L

29.90

BACKFISCH ASIA STYLE

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

A,D,F,I,K

24.90

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

WINTERLICHES VEGANES ROTES CURRY

mit Möhren, Kichererbsen, Blumenkohl,
Brokkoli, Topping von roten Zwiebeln, Chili, Zwiebellauch und Basmatireis

K

19.90

WINTER-SKREI

auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
mit Dijon-Senf-Sauce, Spinat-Risotto & Ofentomaten

B,D,L

31.90



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,I1,M
18.90

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

SPAGHETTI PIZZAIOLA

mit Lachsstreifen, in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Kapern, Oliven &

Rucola
I.1,B
22.90

SPINATRAVIOLI

in leichter Salbeirahm-Sauce, mit Baby-Blattspinat, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, grüne Spargelstreifen & Grana Padano

I.1,A,K1
19.90

MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce
mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Frühllauch

A,D,E,G,I1,M
20.90

mit Rinderfiletstreifen
+7.50

TRÜFFELPASTA

Tagliarini in Trüffelbutter, mit frischem Trüffel gehobelt, Rucola & Parmesan-Chips

I.1,D
25.90



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

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

SMASH DOUBLE CHEESE-BURGER^{D,I1,M}19.90
zwei mal 90g Rinderhackfleisch gemasht mit Cheddar & gepickelten Zwiebeln |
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^{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}	
Trüffel Pommes	13.90 16.90
Frischer Trüffel gehobelt auf Steakhouse Chips mit Trüffel-Mayo & Grana Padano	
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

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,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. 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

