



# UNSERE EMPFEHLUNG

## 3-GANG MENÜ

INKLUSIVE 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 Café-de-Paris-Kruste, Portwein-Jus, glacierten Karotten, gegrilltem Blumenkohl  
& Kartoffelgratin  
I,I,D,L  
32.90

+++

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
von der Zartbitterschokolade, mit Erdbeer-Ragout & grünem Apfel-Sorbet  
2,A,D,M  
11.50

Menüpreis 54.90

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



# DIE SPARGEL-SAISON IM Q1

## **SPARGELCREMESUPPE**

mit Einlage & frischer Petersilie

<sup>D</sup>

8.90

mit krossem Serrano-Schinken <sup>2,3</sup>

+2.90

mit gebratener Jakobsmuschel <sup>c</sup>

+3.90

## **500G WEIßER STANGENSPARGEL**

mit zerlassener Butter oder Zitronen-Hollandaise <sup>A,D</sup>

& neuen Kartoffeln <sup>D</sup>

22.90

## **300G WEIßER STANGENSPARGEL**

mit zerlassener Butter oder Zitronen-Hollandaise <sup>A,D</sup>

& neuen Kartoffeln <sup>D</sup>

17.90

Dazu:

Gebratenes Lachsfilet <sup>B</sup> +12.00

Kleines ausgebackenes Kalbsschnitzel <sup>A</sup> +12.00

Geräucherter Katenschinken <sup>2,3</sup> +8.50

# SÜßER ABSCHLUSS

## **STANGENSPARGEL**

in Tempurateig ausgebacken, mit Honig, Rhabarber-Kompott & Pistazien-Eis

<sup>1,2,4,D,I,1</sup>

11.90



## STARTER

### ANTIPASTI-TELLER

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

A,D,G,I,L,K5,L

18.90

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

2,3,A,D

+7.50

### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Jordan-Olivenöl, Balsamico-Perlen, Rucola,  
Zitrone & Hobel vom italienischen Hartkäse

2,5,A,D,G,L

17.50

### BRUSCHETTA

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

3 Stück

D,G,I,L,K5

10.90

### HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

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

D,G,I,L,K

12.90

### VITELLO TONNATO

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

<sup>D</sup>  
16.90

## ASIAN-CORNER STARTER

### **WASABI-TUNA-SALAD**

Babyleaf-Salat, Wakame-Algen, Radieschen & Avocado  
in Wasabi-Vinaigrette  
mit slices vom kurzgebratenen Yellowfin-Tuna im Sesammantel

<sup>1,B,F,G,I,L,M</sup>  
17.90

### **TUNA TATAR**

Chopped Yellow Fin Tuna mit Teriyakisauce, Ingwer, Limette & Koriander  
an Avocado-creme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shisokresse

<sup>B,F,G,I,L,M,L</sup>  
17.90

### **TEMPURA PRAWNS**

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken  
an spicy Karottenpüree mit Ingwer & Chili, Limette,  
roten Zwiebel & Estragon, Teriyakisauce & Chili- & Wasabi-Emulsion

<sup>A,C,D,F,I,L,M</sup>  
21.90

### **CALIFORNIA SASHIMI**

geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame-Algen  
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch,  
Shisokresse & Sesam

<sup>A,B,D,F,I,L,M</sup>  
16.50



# ASIAN-CORNER STARTER

## **SPICY EDAMAME**

im ganzem gegart & mit Schale serviert  
dazu Chilimayo

<sup>M</sup>  
8.90

## **SALTY EDAMAME**

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

<sup>M</sup>  
7.90

## **ASIA DUMPLINGS**

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

<sup>4,11,F,M</sup>  
11.90

## **AVOCADO SASHIMI**

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

<sup>F,L</sup>  
15.90

## **BEEF TATAKI**

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

<sup>F,G,I1,M</sup>  
19.90

## **ITALO MEETS ASIA**

cremige Burrata mit frischen Tomaten, Wakame-Algen & Passionsfruchtkaviar  
in Soja-Austernsauce mit Limette, Ingwer,  
Chili & Frühlauch dazu geröstetes Ciabatta

<sup>2,3,D,F,G,I1,K,M</sup>  
14.90



# ASIAN-CORNER STARTER

## ASIAN CORNER

2 Tempura-Garnelen mit Chili-Mayo

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,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

# BAO BUN SPECIAL

Bao Buns sind fluffige Hefeteilchen, die über heißem Wasser gedämpft & so zu  
perfekt fluffigen Asia Burger Brötchen werden.

## BEEF TATAR BAO ASIA STYLE

zwei Bao Buns mit Rindertatar roh mariniert mit Ingwer, Chili & Teriyakisauce,

Wasabimayo, Sesam & Frühlauch

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

16.90

## CRISPY GARNELEN BAO

zwei Bao Buns mit gebackener Garnele, Chilimayo, Wakame-Algen, Chilli,

Teriyakisauce, Tobiko, Frühlauch

A,D,F,I,1,M

17.90

## PULLED DUCK BAO

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

I,1,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 & 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

### SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

mit Prosciutto & Salbei ummanteltes Schweinefilet auf cremigem Waldpilzrisotto  
mit Parmesan & Butter, Rucola & 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 & gebuttertem Gemüse dazu Röstzwiebeln

D,E,G,I1,M

31.90

### WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gurkensalat,  
Preiselbeeren & Zitrone

A,D,I1

31.90

### Q1 SPARERIBS

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

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

27.50

### HÄHNCHENBRUST IN TANDOORI-JOGHURT-MARINADE

mit Mango-Sauce, buntem Curry-Gemüse & Basmatireis

1,14,D,F

25.90

### 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-Senfsauce, gegrilltem grünen Spargel, Brokkoli-Gemüse & Kartoffelrösti

I,1,1,A,B,D,L

29.90

### **BACKFISCH ASIA STYLE**

in Panko gebackenes Seelachsfilet mit Sesam, Frühllauch & roten Zwiebeln  
auf spicy Karottenpüree mit Ingwer & Chili & Edamame

A,D,F,I,K

24.90

### **EXOTIC CHICKEN CURRY**

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Kokos-Currysauce mit Mango, Banane,  
Zuckerschoten, Karotte & Frühllauch  
dazu Basmatireis & Mango Chutney

E,F,K,M

19.90

### **FRÜHLINGSHAFTES VEGANES ROTES CURRY**

mit Möhren, Kichererbsen, Blumenkohl,  
gebratener Zucchini, Topping von roten Zwiebeln, Chili, Zwiebellauch,  
Granatapfelkernen & Basmatireis

F,K,M

19.90

### **LOUP DE MER-FILETS**

auf der Haut gebraten  
mit Kartoffel-Olivenöl-Sauce & einem Ragout von Wurzelgemüse, Spargel, Zwiebeln  
& Kartoffeln

B,D,E

29.90



## MAIN DISH

### **PASTA ALL'ARRABBIATA**

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

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

### **SPAGHETTI IN BÄRLAUCH-PESTO-SAUCE**

mit Lachsstreifen, Zucchini, Rucola, Ofentomaten & Grana Padano

1,A,B,D,I,1,K

22.90

### **SPARGELRAVIOLI**

in Rahmsauce, mit grünem & weißem Spargel, roten Zwiebeln, Cherrytomaten,  
frischem Blattspinat & Grana Padano

A,D,I,1

21.90

### **MUSHROOM TAGLIATELLE**

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce  
mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten & Frühlauch

A,D,E,G,I,1,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 <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

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 & gepickelten Zwiebeln |  
geröstetem Brioche Bun | Bacon-Mayonaise|Tomate| Gewürzgurke & 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 & Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
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 & Mayonnaise <sup>1,2,3</sup>	
mit Speck & Ahornsirup <sup>2,3</sup>	+2.70
mit Trüffelöl & italienischem Hartkäse <sup>D</sup>	+5.50
Risotto mit Wald & 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 & Kräutern	
Grillgemüse <sup>E</sup> .....	5.50
Champignons .....	5.50
mit Speck <sup>2,3</sup> & Zwiebeln	
Gegrillter grüner Spargel .....	7.90

## 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 & Amaretto  
geschichtet mit Mascarponecreme & Kakaohaube

dazu Amarettiniéis

A,D,I1,K1,9

11.50

## NEW YORK CHEESECAKE

cremiger Käsekuchen aus Frischkäse mit crunchy Boden  
an Himbeercoulis & 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 & zartem Teig aus Reismehl  
in den Geschmacksrichtungen

Passionsfrucht- Mango, Kokosnuss & 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 & DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlerarbeitender Betrieb sind & 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 & 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

