



UNSERE EMPFEHLUNG

3-GANG MENÜ

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

MATJES-SCHNITTLAUCH-TATAR

auf Pumpernickel, mit Wildkräuter-Salat, Wasabi-Schmand & Apfelspalten

I,1,B,D,L

13.90

+++

KLEINES GEBRATENES RINDERFILET

mit grüner Kräuterkruste, Portwein-Jus,
Pfifferlings-Lauch-Gemüse & Kartoffelpüree

I,1,A,D

44.90

+++

MOUSSE AU CHOCOLAT

von der Zartbitterschokolade, mit Erdbeer-Ragout & grünem Apfel-Sorbet

2,A,D,M

11.50

Menüpreis 62.50

UNSERE EMPFEHLUNG

2019 Q SECHS Langhe Rosso DOC
Weingut Demarie
Piemont

Rebsorte: Barbera | Dolcetto | Nebbiolo
0,75l 24.50

SAISONEMPFEHLUNG

NEUE MATJESDOPPELFILETS PREMIUM

mit Hausfrauen-Sauce, Grüne-Bohnen-Gemüse & Schnittlauch-Kartoffeln

18.90



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

TRÜFFEL-POMMES

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

^D
13.90 | 17.90

ASIAN-CORNER STARTER

WASABI-TUNA-SALAD

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

^{1,B,F,G,I,L,M}
17.90

TUNA TATAR

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

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

^{A,C,D,F,I,L,M}
21.90

CALIFORNIA SASHIMI

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

^{A,B,D,F,I,L,M}
16.50



ASIAN-CORNER STARTER

SPICY EDAMAME

im ganzem gegart & mit Schale serviert
dazu Chilimayo

M
8.90

SALTY EDAMAME

im ganzem gegart & 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- & Sojasauce
dazu Wakame-Algen & 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 & Shisokresse

F,G,11,M
19.90

ITALO MEETS ASIA

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

2,3,D,F,G,11,K,M
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 gebläut, mit Pankocrunch

Spicy Edamame

Thunfischtatar mit Teriyakisaucce 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 & so zu
perfekt fluffigen Asia Burger Brötchen werden.

BEEF TATAR BAO ASIA STYLE

zwei Bao Buns mit Rindertatar roh mariniert mit Ingwer, Chili & Teriyakisaucce,
Wasabimayo, Sesam & Frühlauch

A,D,F,I,J,L,M

16.90

CRISPY GARNELEN BAO

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

A,D,F,I,J,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 & italienischem Grana Padano
in Caesardressing

2,3,A,B,D,I,1,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 & Salbei ummanteltes Schweinefilet auf cremigem Waldpilzrisotto
mit Parmesan & Butter, Rucola & Ofentomaten

2,3,A,D,E,G,I,L,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,I,L,M

31.90

WIENER SCHNITZEL

original vom Kalb mit Pommes, Gürkensalat,
Preiselbeeren & Zitronen

A,D,I

31.90

Q1 SPARERIBS

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

3,A,D,E,F,I,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 getrüffelttes 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,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

SOMMERHAFTES 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,1,M

18.90

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

KRÄUTER-KARTOFFELGNOCCHI

in Weißweinrahm, mit Pfifferlingen gebraten, grünem Spargel, roten Zwiebeln,
Cherrytomaten, Rucola & Grana Padano

I,1,D,L

24.50

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 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 & 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 & Mayonnaise ^{1,2,3}	
Trüffel Pommes	13.90 17.90
Frischer Trüffel gehobelt auf Steakhouse-Chips mit Trüffel-Mayo & Grana Padano (nicht zur F&F Platte wählbar)	
Sweet Fries	7.50 9.90
mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,2,3}	
mit Speck & Ahornsirup ^{2,3}	+2.70
mit Trüffelöl & italienischem Hartkäse ^D	+5.50
Risotto mit Wald & 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 & Kräutern	
Grillgemüse ^E	5.50
Champignons	5.50
mit Speck ^{2,3} & 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 & Amaretto
geschichtet mit Mascarponecreme & Kakaohaube

dazu Amarettinies

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 mehlverarbeitender 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

