



UNSERE EMPFEHLUNG

3-GANG MENÜ

INKLUSIVE EINEM GLAS 0,15 l

2019 Langhe Rosso DOC

Weingut Demarie

Piemont

CALIFORNIA SASHIMI

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

A,B,D,F,I,L,M

16.50

+++

HÄHNCHENBRUST IN TANDOORI-JOGHURT-MARINADE

mit Mango-Sauce, buntem Curry-Gemüse & Basmatireis

1,14,D,F

23.90

+++

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

Menüpreis 49.90

SPECIAL BURGER VOM GALLOWAY RIND

VOM MACHANDELHOF DER FAMILIE MENKE AUS GANDERKESEE IM
OLDENBURGER LAND

FIRST CLASS GALLOWAYS | REGIONAL | 365 TAGE WEIDEHALTUNG | DRY
AGED | MINDESTENS 3 WOCHEN GEREIFT

VORRAT IST BEGRENZT

DRY AGED GALLOWAY BURGER

180g gegrilltes Beef mit gebratenen Zwiebeln & Cheddar, Homestyle Burger Bun,
Q1 Burgersauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke & Jalapeños

Inklusive einer kleinen Portion Steak House Chips

I,1,A,D,L

25.90



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, K, 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

18.50

BRUSCHETTA

3 Stück geröstetes Ciabattabrot klassisch belegt
mit Tomate, Zwiebel & Basilikum

G, I, L, K, 5

9.90

mit gezupftem Büffelmozzarella

D

+ 2.50

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

17.90



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

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

TEMPURA PRAWNS

fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken
mit Limette, Teriyakisaucе & Chili- & Wasabi-Emulsion

^{I,1,A,C,D,F,L,M}
20.90

CALIFORNIA SASHIMI

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

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

ASIA DUMPLINGS

gebratene vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Weißkohl, Shiitake-Pilzen,
in Sesamöl gebraten, dazu Wakame-Algen, eingelegter Ingwer, Teriyakisaucе &
Chili-Mayo

^{I,1,4,F,M}
11.90



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

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,I1,K,M

14.90

BAO BUN

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,I1,L,M

16.90

CRISPY GARNELEN BAO

zwei Bao Buns mit vier gebackenen Garnelen, Chilimayo, Wakame-Algen, Chilli,

Teriyakisauce, Tobiko, Frühlauch

A,D,F,I1,M

18.90

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 Curry-Mango-Dressing, Gurke, Tomate, Erbsen-Sprossen,
Sonnenblumenkernen, Granatapfelkernen & Croutons

I,1,L

9.90 | 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 | 14.90

PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen
+7.50

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen^C
+11.70

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig
+5.90

mit cremiger Burrata
+7.50

SOUP

KÜRBISRAHMSUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Chili verfeinert & Schnittlauch

D

7.90

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer

8.90

mit einer gegrillter Garnele^C
+3.90



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, Gurkensalat,
Preiselbeeren & Zitrone

A,D,I

32.50

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

SURF AND TURF

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

Als Beilagen servieren wir:

Steakhouse Chips, Kartoffelpüree mit Butter & Kräutern, gebratene Champignons
mit Speck & Zwiebeln, grünen Spargel, Kräuterbutter & Pfefferrahmsauce
geeignet für 2-4 Personen

175.00



MAIN DISH

HALBE OLDENBURGER ENTE

kross serviert

mit Orangen-Enten-Jus, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße in Panko-Butter-Bröseln, dazu
eine halbe Rotwein-Birne mit Preiselbeeren

I,1,7,D,E

33.50

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET

mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat-Zwiebel-Gemüse & Petersilienwurzelpüree

B,D,L

29.90

BACKFISCH ASIA STYLE

in Panko gebackenes Seelachsfilet mit Sesam, Frühllauch & roten Zwiebeln
auf Wasabi-Kartoffelpüree & 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

21.90

WINTERLICHES VEGANES ROTES CURRY

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

B,F,K,M

19.90



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

17.90

gegrillte Chorizo^{2,3} +5.90 | Burrata^D +7.50 drei Garnelen^C +11.70
Hähnchenstreifen +7.50

SPAGHETTI IN RIESLING-RAHM-SAUCE

mit Lachsstreifen, roten Zwiebeln, Babyblattspinat, Cherrytomaten & Grana Padano

I,1, B,D

23.90

KÜRBISRAVIOLI

in Orangen-Ingwer-Sud mit Hokkaido-Kürbis, Lauchgemüse & Amarettini-Crunch

I,1,K1

21.90

MUSHROOM TAGLIATELLE

frische Bandnudeln in Waldpilzrahmsauce
mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten & Frühlauch

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

21.90

mit Rinderfiletstreifen

+7.50



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	42.00
300 g DRY AGED RUMPSTEAK	45.00
300 g DRY AGED ENTRECÔTE	45.00
400 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	

BURGER

Q1 BURGER ^{1,A,I,L,D}	18.90
gegrilltes Beef mit Cheddar Homestyle Burger Bun Tomate Salat Gewürzgurke gebratenen Zwiebeln Q1 Burgersauce	
ZICKENBURGER ^{A,D,G,I,M}	19.90
gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse Apfel-Feigenschutney Brioche Bun Zwiebel Tomate Rucola Preiselbeercreme	
Oriental Chicken Burger ^{1,I,A,D,K}	16.90
Tandoori-Hähnchenbrust gezogen in Panko-Bröseln Hummus Curry-Mango-Mayo Homestyle Burger Bun Tomate Gewürzgurke Salat	

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem
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	
Sweet Fries	7.50 9.90
mit Ketchup & Mayonnaise ^{1,2,3}	
mit Trüffel-Mayo, gehobeltem frischem Trüffel & Grana Padano	+8.90
Risotto mit Wald & Wiesenpilzen ^{2,A,D,E,G}	7.90
mit Grana Padano	
Rosmarinkartoffeln ^D	5.90
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt ^D	6.50
mit Trüffelöl	
Kartoffelpüree ^D	5.00
mit Butter & Kräutern	
Grillgemüse.....	5.90
Champignons	5.90
mit Speck ^{2,3} & Zwiebeln	
Gegrillter grüner Spargel.....	8.90

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 Amarettineis

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

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Portwein-Pflaumen in Sternanis & Zimt eingelegt, Himbeersauce & Vanille-Eis

I,1,A,D

11.00

EINE GROßE KUGEL VANILLE-EIS

mit warmer Schokosauce

D

6.90

mit M&Ms +1.00

mit Gummibärchen +1.00

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

