



# EMPFEHLUNGSMENÜ

## 3-GANG MENÜ

INKLUSIVE EINEM GLAS 0,15 l

2019 Langhe Rosso DOC

Weingut Demarie

Piemont

### BRUSCHETTA

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

G,I,L,K5

12.50

+++

### ROSA GEBRATENES KALBSFILET

mit einer Black Tiger Garnele, Portwein-Jus,  
Spitzkohl-Apfel-Gemüse und Kartoffelrösti

E,D,K

42.00

+++

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Himbeer-Kompott, Himbeergeist und Vanille-Eis

I,1,A,D

11.00

Menüpreis 54,50

# SAISONEMPFEHLUNG

### GRÜNKOHL-TELLER

mit Kassler, Kochwurst, Pinkel, Senf, Grünkohl & Kartoffeln

I,3,1,4,L

21.5



## STARTER

### ANTIPASTI-TELLER

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

A,D,G,I1,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

18.50

### BRUSCHETTA

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

G,I1,L,K5

12.50

### 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

<sup>D</sup>  
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

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

### TUNA TATAR

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

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

### TEMPURA PRAWNS

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

<sup>I,1,A,C,D,F,L,M</sup>  
19.90

### CALIFORNIA SASHIMI

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

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

### ASIA DUMPLINGS

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

<sup>I,1,4,F,M</sup>  
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  
8.50

## **ITALO MEETS ASIA**

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

2,3,D,F,G,I,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 & Frühlach

A,D,F,I,L,M  
16.90

## **CRISPY GARNELEN BAO**

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

A,D,F,I,L,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,11,L

10.90 | 14.90

### PIMP YOUR SALAD

mit Hähnchenbruststreifen

+7.50

mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen<sup>C</sup>

+11.70

gratiniertem Ziegenkäse mit Lavendelhonig

+5.90

mit cremiger Burrata

+7.50

## SOUP

### TOMATENCREME-SUPPE

mit gezipftem Mozzarella und Croutons

I,1,D,E

7.90

### KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer

8.90

mit einer gegrillter Garnele<sup>C</sup>

+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,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

29.90

### **Q1 SPARERIBS**

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

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

25.50

### **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

### **AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET**

mit Ratatouille-Gemüse, Basilikum-Pesto und gebratener Zitronen-Polenta

B,D,K5

29.90

### **BACKFISCH ASIA STYLE**

in Panko gebackenes Seelachsfilet mit Sesam, Frühlach & 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 & Frühlach  
dazu Basmatireis & Mango Chutney

E,F,K,M

20.90

### **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<sup>2,3</sup> +5.90 | Burrata<sup>D</sup> +7.50 drei Garnelen<sup>C</sup> +11.70  
Hähnchenstreifen +7.50

### **SPAGHETTI IN RIESLING-RAHM-SAUCE**

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

I,1, B, D

23.90

### **ROTE BEETE-KARTOFFELGNOCCHI MIT WALNÜSSEN**

in Rote Bete-Rahmsauce mit Rucola, Balsamico-Creme und Grana Padano

I,1,D,L,K3

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 <b>MIT FETTRAND</b> .....	33.00
230 g SCHOTTISCH FLANK.....	30.00
300 g RIB EYE .....	38.00
200 g FILET.....	39.00
300 g DRY AGED RUMPSTEAK .....	45.00
300 g DRY AGED ENTRECÔTE .....	45.00
400 g Tomahawk vom Duroc Schwein.....	28.00
<b>BAU DIR DEIN SURF AND TURF</b>	
gebratene Black Tiger Garnele	
oder gebratene Jakobsmuschel..... je 3.90 das Stück	

# BURGER

Q1 BURGER <sup>1,A,I,L,D</sup> .....	18.90
gegrilltes Beef mit Cheddar   Homestyle Burger Bun   Tomate   Salat   Gewürzgurke   gebratenen Zwiebeln   Q1 Burgersauce	
ZICKENBURGER <sup>A,D,G,I,M</sup> .....	19.90
gegrilltes Beef mit karamellisiertem Ziegenkäse   Apfel-Feigenchutney   Brioche Bun   Zwiebel   Tomate   Rucola   Preiselbeercreme	
Asia-Chicken Burger <sup>1,1,D,F</sup> .....	16.90
Hähnchenbrust in Zitronengras-Yoghurt-Marinade gegart   Yuzu-Mayo   Homestyle Burger Bun   Sesam-Gurken   Salat   Chili-Sauce	

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem  
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   17.90
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 Trüffel-Mayo, gehobeltem frischem Trüffel & Grana Padano	+8.90
Risotto mit Wald & Wiesenpilzen <sup>2,A,D,E,G</sup> .....	7.90
mit Grana Padano	
Rosmarinkartoffeln <sup>D</sup> .....	5.90
mit Sour Cream	
Kartoffelpüree getrüffelt <sup>D</sup> .....	6.50
mit Trüffelöl	
Kartoffelpüree <sup>D</sup> .....	5.00
mit Butter & Kräutern	
Grillgemüse.....	5.90
Champignons .....	5.90
mit Speck <sup>2,3</sup> & Zwiebeln	
Gegrillter grüner Spargel.....	8.90

## 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 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

## 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

## EINE GROÙE KUGEL VANILLE-EIS

mit Schokosauce

D

6.90

mit M&Ms +1.00

mit Gummibärchen +1.00

## DESSERTVARIATION (AUCH ZUM TEILEN)

-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

