EMPFEHLUNGSMENÜ
PFIFFIGES SOMMERMENÜ

3-GANG MENÜ

Inklusive einem Glas 0,15l Abril Weißburgunder

PFIFFERLINGS-BRUSCHETTA
Drei Stück geröstetes Ciabatta-Brot mit Kräuter-Schmand,
gebratene Pfifferlinge, Zwiebeln, Rucola,
mit frischen Kräutern und Cognac aromatisiert
I.1,A,D
15.50

+++

ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE CA.180G
in Pfifferlings-Panko-Kruste, Barolo-Jus,
in Butter sautierten Pfifferlingen und Zwiebel-Kartoffelpüree
A,D,E
33.90

+++

SOMMERLICHES FRÜCHTE-TARTLETTE
mit Vanille-Pudding gefüllt, Schokosauce & Zitonen-Sorbet
I.1,A, K1,K2,K3
11,90

Menüpreis 49.90

SHARING IS CARING

DIE VORSPEISENPLATTE FÜR 2-4 PERSONEN

ASIAN CORNER

2 Tempura-Garnelen mit Chili-Mayo
Burrata mit Tomaten, Passionsfruchtkaviar & asiatischer Vinaigrette aus Soja, Austernsauce, Ingwer & Limette
California-Lachs-Sashimi geflämmt, 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

TATAKI VOM RIND

kurzgebratenes Filet ca. 90g mit Teriyakisauce,
Sesam, Wakame-Algen und spicy Spargelsalat
I.1, F,K
21.90

STARTER

ANTIPASTI-TELLER
gegrilltes & mariniertes Gemüse, gefüllte Minipaprika, Kalamata Oliven, Rucola,
Spieß von Kirschtomate & Babymozzarella, kleine Champignons
Kleines Bruschetta, 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
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,I1,L,M
17.90

TUNA TATAR
Chopped Yellow Fin Tuna mit Teriyakisauce, Ingwer, Limette & Koriander
an Avocadocreme, Wildkräutersalat in Wasabivinaigrette & Shisokresse
B,F,G,I1,M,L
17.90

TEMPURA PRAWNS
fünf Black Tiger Garnelen in Tempurateig gebacken
mit Limette, Teriyakisauce & Chili- & Wasabi-Emulsion
I.1,A,C,D,F,L,M
19.90

CALIFORNIA SASHIMI
geflämmtes Lachs-Sashimi auf Wakame-Algen
mit Tobiko-Chili-Mayonnaise, Teriyakisauce, Panko-Crunch,
Shisokresse & Sesam
A,B,D,F,I1,L,M
16.50

ASIA DUMPLINGS
gebratene vegetarische Teigtaschen, gefüllt mit Spinat, Weißkohl, Shiitake-Pilzen,
in Sesamöl gebraten, dazu Wakame-Algen, eingelegter Ingwer, Teriyakisauce &
Chili-Mayo
I.1,4,F,M
11.90

ASIAN-CORNER STARTER

SPICY EDAMAME
im Ganzen 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 & 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,I1,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

TOMATENCREME-SUPPE
mit gezupftem Mozzarella und Croutons
I.1,D,E
7.90

KOKOS-CURRY-SUPPE
mit Ingwer
8.90
mit einer gegrillten Garnele
+3.90

MAIN DISH

SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST
mit geräucherter Putenbrust, Salbei, grüner Sauce,
Ratatouille und Kartoffelrösti
I.1,E
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 Zitronen-Grana Padano-Risotto, grünem Spargel und
geschmolzenen Tomaten
B,D,
29.90

BACKFISCH ASIA STYLE
in Panko gebackenes Seelachsfilet mit Sesam, Frühlauch & 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 & Frühlauch
dazu Basmatireis & Mango Chutney
E,F,K,M
20.90

VEGANES ROTES CURRY
mit Zuckerschoten, Möhren, Kichererbsen, Blumenkohl,
gebratener Zucchini, Topping von roten Zwiebeln, Chili, Zwiebellauch,
Granatapfelkernen & Basmatireis
B,F,K,M
19.90

LOUP DE MER FILETS
auf der Haut gebraten mit Sauce Rouille, gebratenen Salatherzen und
Kartoffel-Garnelen-Püree
A,B,D,C
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,I1,M
17.90

gegrillte Chorizo[2,3] +5.90 | Burrata[D] +7.50 drei Garnelen[C] +11.70
Hähnchenstreifen +7.50

SPAGHETTI IN KRUSTENTIER- COGNAC- BISQUE
mit Lachsstreifen, roten Zwiebeln, Babyblattspinat, Cherrytomaten & Grana Padano
I.1, B,C,E
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,I1,M
21.90

mit Rinderfiletstreifen
+9.50

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.....39.00
300 g DRY AGED RUMPSTEAK 45.00
300 g DRY AGED ENTRECÔTE 45.00
300 g 24h gegarte Short-Rib vom Rind.....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,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

Alle unsere Burger sind auch mit einem veganem Beyond-Meat-Patty möglich

PIMP YOUR BURGER

Crispy Bacon[2,3] +1.70 | Cheddar[1] +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 Amarettinieis
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 GROßE KUGEL VANILLE-EIS
mit Schokosauce
D
6.90

mit Smarties +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)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel

A. mit Ei
B. mit Fisch
C. mit Krebstieren
D. mit Milch
E. mit Sellerie
F. mit Sesam
G. mit Schwefeldioxid & Sulphite
H. mit Erdnüssen
I. mit Glutenhaltiges Getreide
J. mit Lupine
K. mit Schalenfrüchten
L. mit Senf
M. mit Sojabohnen
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