

# STARTER

## ANTIPASTI TELLER

In Olivenöl und Balsamico<sup>2,5</sup>  
aromatisch eingelegtes Gemüse, Oliven<sup>6</sup>,  
Mozzarellaperlen und Cherrytomaten am Spieß  
und Aioli<sup>3</sup>  
9.90



zusätzlich mit Serranoschinken<sup>2,3,8,1,7</sup>,  
gegrillter Chorizowurst<sup>2,3</sup>  
und herzhafte italienische Salami<sup>2,3</sup>  
+3.90



## SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln,  
schwarze Oliven<sup>6</sup> und frischen Kräutern  
an Babysalat<sup>2,5</sup> dazu Rosmarin- Focaccia  
8.90



## CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit grünem Spargel, Basalmicoperlen<sup>2,5</sup>,  
Rucola, gehobeltem Grana Padano und Olivenöl  
13.50



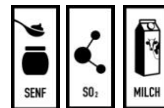
## BRUSCHETTA

Geröstetes Baguette<sup>2,5</sup> klassisch belegt  
mit Tomate, Zwiebel und Basilikum  
7.90



## EIN HAUCH VON ROTER BETE

mit Walnussöl, frischen Feigen, Babysalat und  
gratiniertem Ziegenkäse  
9.50



zusätzlich mit gegrillter Jakobsmuschel  
+4.50



## LUSTIGE BÄLLCHEN

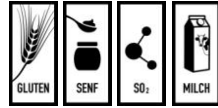
Falafelbällchen mit hausgemachtem Hummus  
und Curry- Joghurt Raita  
7.50



# SALADS

## INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate der Saison mit jungen Möhren,  
Gurken, Tomaten und Croûtons  
an Ingwer- Orangen- Dressing<sup>5</sup>  
sowie fruchtigem Joghurt mit Granatapfelkernen  
7.90 / 5.50



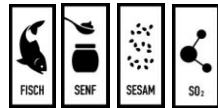
## CAESAR SALAD

Römersalat in Caesar Dressing<sup>3</sup> mit Sardellen,  
Kapernäpfeln, Croûtons, geröstetem Speck<sup>2,3</sup>  
und Grana Padano<sup>2</sup>  
9.00 / 6.50



## WASABI- TUNA- SALAT

Babyleafsalat mit grünem Spargel und Radieschen  
in Wasabi- Vinaigrette<sup>5</sup> mit Avocado  
und kurzgebratenen Yellowfin Tuna im Sesammantel  
14.50



## ZU DEN SALATEN KÖNNEN SIE ALS TOPPING WÄHLEN:

- Hähnchenbrust  
+4.00

- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen  
+7.50

- gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig  
+4.50



## SOUPS

### KOKOS- CURRY- SUPPE

mit Ingwer und Koriander

6.50

mit gebratener Black Tiger Garnele

8.50

### WÜRZIGE TOMATENCREMESUPPE

mit Mozzarellaperlen und Basilikumpesto

6.00



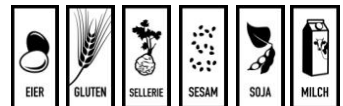
## VEGETARISCH

### VEGETARISCHES WOKGEMÜSE

Knackiges Wokgemüse gebraten in Teriyaki-  
Sesamsauce dazu gebackene Reiskällchen

mit Koriander an Curry- Joghurt- Raita

13.90



### PIFFERLINGS- RAVIOLI

in Butter- Estragonsauce mit frischen Pilzen,  
Balsamico- Pflaumen, Walnüssen und Kräutersalat

15.50

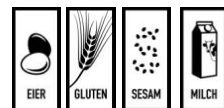


### VEGGI BURGER

Falafel- Patty im Focaccia- Brötchen  
mit Grillkäse, Avocado-creme, Limonen-creme,  
Salatgurke, Tomate und Salat

dazu Steak fries

14.50



# BURGER

## AUS 100 % JUNGBULLENFLEISCH

### AUS DER WESERMARSCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

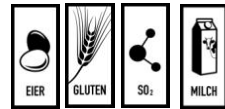
#### Q1 BURGER 2.1

220g medium gebratenes Rindfleisch  
im Rustikalen Brötchen  
mit Tomaten, gebratene Zwiebeln, Salat,  
Mountain cheese, Whiskey- BBQsauce  
und Kräutermayonnaise dazu Steak fries  
15.90



#### ZIEGENKÄSE BURGER

220g medium gebratenes Rindfleisch  
im Brioche Brötchen mit Ziegenkäse,  
Birnen- Gurkenrelish, Balsamico- Pfefferketchup  
mit Schalotten und Rucola dazu Steak fries  
16.50



#### GRILLED CHICKEN BURGER

Gegrillte Hähnchenbrust im Focaccia Brötchen  
mit Avocadocreme, Tomaten- Gurkensalsa,  
roten Zwiebeln und Babysalat  
dazu Steak fries  
14.90



#### PULLED PORK BURGER

gezupftes Schweinefleisch in rauchiger BBQsauce  
im Rustikalen Brötchen mit Coleslaw<sup>2,14</sup>,  
roten Zwiebeln und Salat  
dazu Steak fries  
15.50



Sweet Fries  
+2.00



Crispy bacon<sup>2,3</sup>  
+1.50

Chesterkäse<sup>1</sup>  
+1.50



## FISH

### AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

an würzigem Chorizo<sup>2,3</sup>- Risotto,  
im Tempura gebackenem Gemüse und Kräuterpesto  
19.90



### LACHSFILET AUS DEM SMOKER

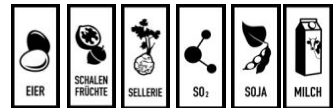
mit Kräutern und Zitrone mariniert  
an knusprigen Backkartoffel- Scheiben mit  
Grilltomate und Spinatpesto  
19.50



## MEAT

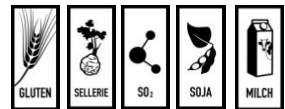
### ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

auf grünen Bohnen mit getrockneten Tomaten  
und cremigen Kartoffelgratin  
19.90



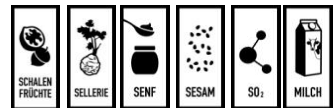
### GESCHMORTE OCHSENBACKE

in Rotweinjus mit getrüffeltem Kartoffelpüree,  
gebutterten Vanillekarotten und Selleriestroh  
21.90



### AMERICAN BBQ

Spareribs, Pulled Pork und Low and slow  
gegarte Hähnchenkeule an gegrillten Maiskolben,  
Coleslaw<sup>2,14</sup> und Ofenkartoffel mit Sour Cream  
18.90



EST.



2014

# DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Ab sofort servieren wir Ihnen  
aus unserem eigenem  
Dry Ager- Reifeschrank  
Fleisch von der deutschen Färse,  
dass min. 28 Tage trocken gereift ist.

## SURF & TURF

Kleines Rinderfilet mit gebratener Jakobsmuschel  
und Garnele an getrüffeltem Kartoffelpüree<sup>2,3</sup>,  
gegrilltem grünen Spargel und Barolojus  
35.90

## 300G RUMPSTEAK

36.90

## 300G ENTRECÔTE

33.90



STELLEN SIE SICH IHRE BEILAGEN NACH EIGENEN  
WÜNSCHEN AUS UNSERER AUSWAHL ZUSAMMEN

# LAVA-STONE-STEAKS

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

## 220 G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit klassischem Fettrand

19.90

Darf es etwas mehr sein?

+9.00 Aufschlag je weitere 100g

## 200 G SÜDAMERIKANISCHES HÜFTSTEAK

15.90

## 200 G AUSTRALISCHES FLANKSTEAK

19.90

## 300 G RIB EYE STEAK

### VOM ARGENTINISCHEN ANGUS RIND

27.50

Darf es etwas mehr sein?

+8.00 Aufschlag je weitere 100g

## 250 G HOCHRIFFE

### VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

leicht durchwachsen mit intensivem Geschmack

19.00

## 200 G RINDERFILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

### AUS DER WESERMARSCH

29.50

Darf es etwas mehr sein?

+12.00 Aufschlag je weitere 100g

STELLEN SIE SICH IHRE BEILAGEN  
NACH EIGENEN WÜNSCHEN  
AUS UNSERER AUSWAHL ZUSAMMEN:

## Q1 STEAKBEILAGEN

### STEAK FRIES

mit Heinz Ketchup und Mayonnaise<sup>1,2,3</sup>

3.50 klein / 4.90 groß



### SWEET FRIES mit Limonendip

4.90 klein / 6.50 groß



### CREMIGES KARTOFFEL- THYMIANGRATIN

3.90



### OFENKARTOFFEL mit Sour Cream

4.50



### AROMATISCHE BLECHKARTOFFELN

mit Kräuterdip

3.50



### SAUTIERTE CHAMPIGNONS

mit Speck und Zwiebeln

3.50

### GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

5.50

### MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit aromatisierten Olivenöl

3.90



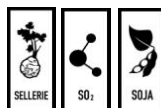
### KRÄUTERBUTTER

0.75



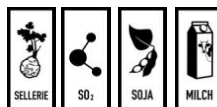
### BAROLOJUS

2.20



### PFEFFERRAHMSAUCE

1.60





## PASTA & CURRY

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, frischen Tomatenwürfeln, Frühlingslauch und einen Hauch Chili

10.90

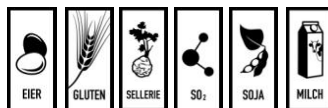
+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen  
+7.50



### FRISCHE TAGLIATELLE

in Trüffelrahmsauce<sup>2,3</sup> mit gebratenen Rinderfiletstreifen, sautierten Wald- und Wiesenpilzen, Cherrytomaten und Frühlingslauch

17.90



### SPARGEL- RAVIOLI

in Bärlauchpesto mit gebratenen Hähnchenstreifen, Cherrytomaten, weißen und grünen Spargel und geriebenem Grana Padano<sup>2</sup>

15.90



### EXOTISCHES CHICKEN CURRY

Hähnchen in fruchtiger Kokos- Currysauce mit Mango, Zuckerschoten, Banane, Karotten und Vanille- Basmatireis

14.50



### WÜRZIGES RINDFLEISCH CURRY

Rindfleisch von der deutschen Färse in roter Currysauce mit Kreuzkümmel, Tamarinde, grünen Bohnen, Pastinaken und Champignons dazu Basmatireis

15.90



## PIZZA & FLAMMKUCHEN

### PIZZA RUCOLA E SERANO

Tomatensugo/ Serranoschinken<sup>2,3,8,1,7</sup>/ Rucola/  
Grana Padano<sup>2</sup>

13.50



### PIZZA ANTIPASTI

Tomatensugo/ gegrilltes Antipastigemüse/  
Mozzarella/ Rucola/ Grana Padano<sup>2</sup>

12.90



### PIZZA DIAVOLO

Tomatensugo / scharfe Salami<sup>2,3</sup>/ Fetakäse/  
schwarze Oliven<sup>6</sup>/ rote Zwiebeln

13.50



### FLAMMKUCHEN GENZIANA

Cremé fraiche/ Ziegenkäse/ Speck<sup>2,3</sup>/  
Birne/ Lavendelhonig

12.90



### FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Cremé fraiche/ Speck<sup>2,3</sup>/ Zwiebeln/ Frühlingslauch/  
Rucola/ Trüffelöl<sup>2,3</sup>

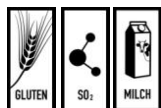
12.50



### FLAMMKUCHEN CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelcreme<sup>2,3</sup>/ Rucola/ Carpaccio vom Angus Rind/  
Grana Padano<sup>2</sup>

16.90



### UNSERE PIZZA KLASSIKER:

Pizza Salami, Pizza Tonno, Pizza Capricciosa,  
Pizza Prosciutto e Funghi, Pizza Hawaii

**servieren wir für je 9.90**



# DESSERT

## TIRAMISU TRADIZIONALE

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto,  
geschichtet mit Mascarponecreme  
dazu Amarettinieis

7.90



## NEW YORK CHEESECAKE

mit luftigen Mousse au chocolat und Himbeer- coulis  
8.00



## TRIO CRÈME BRÛLÉE

Schoko- Espresso  
Orange- Vanille  
Himbeere  
an Mango Sorbet  
7.50



## LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit Himbeermousse und Pistazieneis  
8.00



## ORANGEN- QUARKMOUSSE

mit frischer Mango und Cassissorbet  
6.50



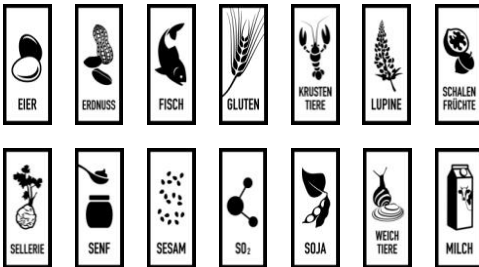
## Q1 SURPRISE

Dessertvariation  
15.90



# ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 1 enthält Farbstoffe
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 3 enthält Antioxidationsmittel
- 4 enthält Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 enthält Phosphat
- 8 enthält Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 enthält Taurin
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 enthält Süßungsmittel



Spuren von Gluten können aufgrund von Mehlstaub bei der Pizzaherstellung nicht ausgeschlossen werden.