



SPARGELGUT MEYER

DER INNOVATIVE SPARGELANBAU

SPARGEL-ZITRONENGRAS-SUPPE
mit Bärlauch-Öl und Spargel-Stücken

6.90

mit gebratener Garnele dazu

8.90



**WEISSER
DEUTSCHER STANGENSPARGEL**
(UNGESCHÄLT 1 PFUND)

mit handgeschlagener Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter
und Kerbel-Kartoffeln

16.90

mit hauchdünnem Serrano-Schinken^{2,3}

+4.90

saftigem Bärlauch-Kochschinken^{2,3}

+4.90

mit Lachs aus dem Smoker

+9.50

mit paniertem Schweineschnitzel

+6.50



,SPARGELRAVIOLI

in Bärlauch-Pesto mit Spargelstücken, Rucola,
Tomate und unserem saftigen Bärlauch-
Kochschinken

15.90



STARTER

ANTIPASTI TELLER

in Olivenöl und Balsamico aromatisch eingelegtes
Gemüse,
Oliven⁶, Rucola, gezupftem Mozzarella,
Crostini mit Tomatenfrischkäse und Aioli
9.90

zusätzlich mit Serranoschinken^{2,3}, gegrillter
Chorizowurst^{2,3},
Pflaume im Speckmantel^{2,3} und Milano Salami^{2,3}
+4.20



SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln,
schwarze Oliven⁶ und frischen Kräutern
an Babysalat^{2,5} dazu Rosmarin- Focaccia
8.90



CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit grünem Spargel, Basalmicoperlen^{2,5},
Rucola, gehobeltem Grana Padano² und Olivenöl
13.50



BRUSCHETTA

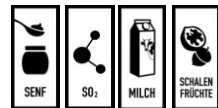
Geröstetes Baguette^{2,5} klassisch belegt
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum und Grana Padano²
7.90



EIN HAUCH VON ROTER BETE

mit Walnussöl, frischen Feigen, Babysalat
und gratiniertem Ziegenkäse
9.50

zusätzlich mit gegrillter Jakobsmuschel
+4.50



HAUSGEBEIZTER CAMPARI LACHS

mit Kartoffelrösti, Basilikumcreme,
Granatapfelkernen und und kleinem Salat mit weißem
Spargel in Wasabi- Vinaigrette
10.50



STARTER

KLEINER SURF & TURF-BURGER

mit Jakobsmuschel, gebackener Garnele, grünem Spargel, Trüffelschmand, Balsamico-Schalottenmarmelade⁵,
dazu Sweet Fries

13.50



WASABI-TUNA-SALAT

Babyleafsalat mit grünem Spargel und Radieschen
in Wasabi- Vinaigrette mit Avocado
und kurzgebratenem Yellowfin Tuna im Sesammantel

14.50

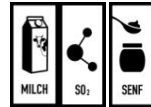


SALADS

INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate der Saison mit jungen Möhren,
Gurken, Tomaten und Sonnenblumenkerne
an Ingwer-Orangen-Dressing sowie fruchtigem
Joghurt
mit Granatapfelkernen

8.90 / 5.50



CAESAR SALAD

Römersalat an Caesar-Dressing³ mit Sardellen,
Kapernäpfeln, Croûtons, geröstetem Speck^{2,3}
und Grana Padano²

9.90 / 6.90



ZU DEN SALATEN KÖNNEN SIE ALS TOPPING WÄHLEN:

- Hähnchenbrust
+4.50

- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen
+7.50

- gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig
+4.50

- 8 Falafelbällchen mit Curry-Joghurt-Raita



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 Falafelbällchen mit Koriander an Curry- Joghurt- Raita

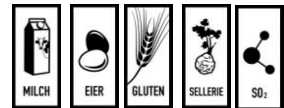
13.90



STEINPILZ-RICOTTA-RAVIOLI

in Trüffel-Estragonsauce mit gebratenen Pilzen, Frühlingslauch, Cherrytomaten und Grana Padano

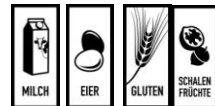
15.50



GEBACKENER HIRTENKÄSE-BURGER

im Foccacia-Brötchen mit Antipasti-Gemüse, schwarzer Oliven-Tapenade⁶, Tomaten-Creme, Rucola und frischen Tomaten, dazu Steak Fries

14.90



VEGANES KICHERERBSENCURRY

mit Spargelstücken, Pak Choi, Erbsen und Champignons in Cocos-Curry-Sauce, dazu Flatbread und Hummus

13.90



BURGER

AUS 100 % JUNGBULLENFLEISCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHWICHT

Alle Burger servieren wir mit Steak Fries sowie mit Heinz Ketchup und Mayonnaise^{1,2,3}

Q1 BURGER

220g medium gebratenes Rindfleisch im rustikalen Brötchen

mit Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Salat, Cheddar¹, Whiskey-BBQ-Sauce und Kräutermayonnaise^{1,3}

15.90

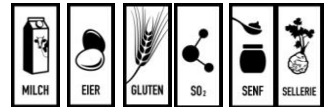


SPARGEL BURGER

220g medium gebratenes Rindfleisch im Briochebrötchen

mit Bärlauchkäse, in Tempura gebackenem Spargel, Erdbeer-Pfeffer-Ketchup, Hollandaise-Schmand, Tomaten und Rucola

16.90



PULLED PORK BURGER

Gezupftes Schweinefleisch in rauchiger BBQ-Sauce im rustikalen Brötchen mit Coleslaw, roten Zwiebeln und Salat

15.50



LITTLE ITALY BURGER

220g medium gebratenes Rindfleisch im Foccacia-Brötchen

mit Tomaten-Creme, Rucola, frischer Tomate, Tallegio-Käse und Balsamico-Charlotten-Marmelade⁵

16.90



NEW YORK CLUB SANDWICH

Gegrillte Hähnchenbrust im Sandwich-Toast mit Speck^{2,3}, Spiegelei, Cheddar-Käse¹, Tomate, Gurke, Salat und Senfmayonnaise^{1,3}, dazu Coleslaw

15.90

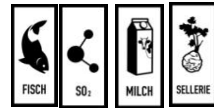


FISH

ZANDERFILET

an Spargelgemüse in milder Curry-Zitronengrassauce, dazu Low Carb Erbsenpüree und Rote Beete mit Quinoa

21.50



LACHSFILET AUS DEM SMOKER

auf Zitronen-Kartoffelstampf und Grillgemüse

19.50



MEAT

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

auf Ratatouille, cremigen Kartoffelgratin und Rosmarinjus

21.50



ZART GESCHMORTE RINDSROULADE

in kräftiger Rotwein-Jus, gefüllt mit Dry Aged Hackfleisch, Bacon^{2,5} und Cornichons, dazu getrüffeltes Kartoffelstampf, sautierter Spargel und Karottenchips

21.90



SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET

mit Pancetta und Salbei an Tomaten-Gnocchi in Pesto, getrockneten Tomaten und Rucicola

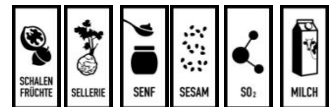
17.90



Q1 SPARERIBS

in würziger BBQ- Sauce an gegrillten Maiskolben, Coleslaw und Ofenkartoffel mit Sour Cream

18.90



ZITRONEN-THYMIAN-HÄHNCHENBRUST

mit sommerlichem Grillgemüse, und cremiger Chorizo-Polenta mit Grana Padano

16.90



EST.



2014

DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Aus unserer eigenen Dry Ager- Reifung
servieren wir Ihnen Fleisch
von der deutschen Färse,
dass min. 42 Tage trocken gereift ist.

SURF & TURF

Kleines Rinderfilet mit gebratener Jakobsmuschel
und Garnele an getrüffeltem Kartoffelpüree^{2,3},
gegrilltem grünen Spargel und Barolojus
35.90

300G RUMPSTEAK

36.90

300G ENTRECÔTE

34.90



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

STEAKS

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

220G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit klassischem Fettrand

19.90

+9.00 Aufschlag je weitere 100g

200G SÜDAMERIKANISCHES HÜFTSTEAK

15.90

+7.00 Aufschlag je weitere 100g

200G AUSTRALISCHES FLANKSTEAK

21.50

+9.00 Aufschlag je weitere 100g

300G RIB EYE STEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

28.50

+8.50 Aufschlag je weitere 100g

200G RINDERFILET VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE

29.50

+12.00 Aufschlag je weitere 100g

500G T-BONE STEAK VOM POMMERN RIND

39.00

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

Q1 STEAKBEILAGEN

STEAK FRIES

mit Heinz Ketchup und Mayonnaise^{1,2,3}

3.50 klein / 4.90 groß



SWEET FRIES mit Limonendip

5.50 klein / 6.90 groß



CREMIGES KARTOFFEL- THYMIANGRATIN

3.50



OFENKARTOFFEL mit Sour Cream

4.50



KARTOFFELPÜREE

mit Butter und Kräutern

3.90



SAUTIERTE CHAMPIGNONS

mit Speck^{2,3} und Zwiebeln

3.50

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

5.90

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit aromatisierten Olivenöl

4,20



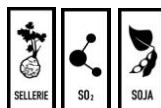
KRÄUTERBUTTER

0.75



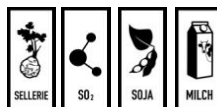
BAROLOJUS

2.20



PFEFFERRAHMSAUCE

1.60



PASTA & CURRY

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

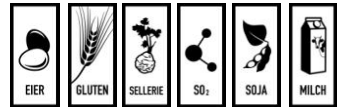
mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, schwarzem Pfeffer,
frischen Tomatenwürfeln, Frühlinglauch
und einen Hauch Chili
10.90

+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen
+7.50



FRISCHE TAGLIATELLE

in Trüffelrahmsauce mit gebratenen
Rinderfiletstreifen, sautierten Wald- und
Wiesenpilzen, Cherrytomaten
und Frühlinglauch
17.90



TOMATEN-GNOCCHI

in Basilikum-Pesto mit getrockneten⁵ und frischen
Tomaten, Cashew-Kernen, Hähnchenbruststreifen
und Mozzarella
15.50



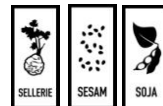
GELBES FISHCURRY

mit verschiedenen Fischfilets, gebratenen Garnelen
am Spieß, Kichererbsen, Wokgemüse und Spargel in
Zitronengras-Curry-Sauce, dazu Basmati-Reis
15.50



EXOTISCHES CHICKEN CURRY

Hähnchen in fruchtiger Kokos-Currysauce mit Mango,
Zuckerschoten, Banane, Karotten, Koriander
und Vanille- Basmatireis
14.90



ORECCHIETTE DIAVOLO

in würziger Tomatensauce mit gegrillten Chorizo-
Würstchen^{2,3}, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven⁶ und
Jalapenos
13.90



PIZZA & FLAMMKUCHEN

PIZZA RUCOLA E SERANO

Tomatensugo/ Serranoschinken^{2,3}/ Rucola/ Grana Padano²
13.50



PIZZA ANTIPASTI

Tomatensugo/ gegrilltes Antipastigemüse/
Mozzarella/
Rucola/ Grana Padano²
12.90



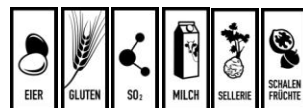
PIZZA DIAVOLO

Tomatensugo / scharfe Salami/ Fetakäse/
schwarze Oliven⁶/ rote Zwiebeln
13.50



PIZZA ASPARAGUS

Hollandaise-Schmand/ Spargelstücke/ Bärlauch-
Schinken^{2,3}/ Erdbeeren/ Mozzarella
13.50



PIZZA SMOKED SALMON

Honig- Senfschmand/ gezupfter Lachs aus dem
Smoker/ Cherrytomaten/ Babyspinat/ rote Zwiebeln
13.90



FLAMMKUCHEN GENZIANA

Cremé fraiche/ Ziegenkäse/ Speck^{2,3}/
Birne/ Lavendelhonig
12.90



FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Cremé fraiche/ Speck^{2,3}/ Zwiebeln/ Frühlingslauch
Rucola/ Trüffelöl
12.50



FLAMMKUCHEN CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelcreme/ Rucola/ Carpaccio vom Angus Rind/
Grana Padano²
16.90



UNSERE PIZZA KLASSIKER:

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



DESSERT

TIRAMISU TRADIZIONALE

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto geschichtet mit Mascarponecreme dazu Amarettineis
7.50



NEW YORK CHEESECAKE

mit luftiger Mousse au Chocolat, Himbeer-Coulis und Himbeer-Crispy
7.90



ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE

mit frischen Erdbeeren in Cointreau (auch alkoholfrei möglich) und Pistazieneis
7.90



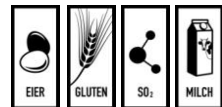
LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit Erdbeer-Rhabarber-Sorbet, auf Wunsch mit Perlwein aufgegossen
7.90



SÜßE RAVIOLI MIT FÜLLUNG VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

dazu Erdbeeren, gebackener Spargel und Vanille-Espuma
7.90



Q1 SURPRISE

Unsere Dessertvariation, ein bunter Spaziergang durch die Patisserie
15.90



ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- 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



GLUTEN

für glutenhaltiges Getreide



KRUSTENTIERE

für Krebstiere und -erzeugnisse



EIER

für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



FISCH

für Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)



ERDNUSS

für Erdnüsse und -erzeugnisse



SOJA

für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse



MILCH

für Milch und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)



SCHALENFRÜCHTE

für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



SELLERIE

für Sellerie und -erzeugnisse



SENF

für Senf- und Senferzeugnisse



SESAM

für Sesam-Samen und -erzeugnisse



SO₂

für Schwefeldioxid und -erzeugnisse



LUPINE

für Lupinen und daraus hergestellte Produkte



WEICHTIERE

für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse