



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
+4.90

saftigem Bärlauch-Kochschinken
+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

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES



Wir freuen uns, Ihnen auf den kommenden Seiten unser gastronomisches Angebot zu präsentieren. Als Vorbild dienen uns die Küchen von New York und anderen Metropolen rund um den Erdball, die wir regional interpretiert haben.

Für Allergiker halten wir eine separate Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit, fragen Sie einfach unser freundliches Servicepersonal.

FOLGENDE SYMBOLE FINDEN SIE NEBEN EINIGEN GERICHTEN:



Das Gericht ist vegetarisch oder kann vegetarisch zubereitet werden.



Das Gericht ist vegan oder kann vegan zubereitet werden.



Das Gericht hat eine gewisse Grundschärfe.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE SCHÖNE ZEIT UND VIEL VERGNÜGEN IM Q1

Stefan Schilling
Betriebsleiter und
Küchenchef

Tim Lehrke
Restaurantleiter

und das gesamte Küchen- und Service-Team

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
dazu Rosmarin-Focaccia
8.90



CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit grünem Spargel, Balsamicoperlen⁵,
Rucola, gehobeltem Grana Padano² und Olivenöl
13.50

BRUSCHETTA

Geröstetes Baguette klassisch belegt
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum und Grana Padano²
7.90



EIN HAUCH VON ROTE BETE

mit Walnussöl, frischen Feigen, Babysalat
und gratiniertem Ziegenkäse
9.50



zusätzlich mit gegrillten Jakobsmuscheln
+4.50

HAUSGEBEIZTER CAMPARI LACHS

mit Kartoffelrösti, Basilikumcreme, Granatapfelkernen
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 Sonnenblumenkernen
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
+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 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 Focaccia-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 AUS DER WESERMARSCH

BEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

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

Sweet Fries	Crispy bacon ^{2,3}	Cheddar-Cheese ¹	Double Beef
+2.20	+1.50	+1.00	+6.00

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
19.50P

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^{2,3} und Salbei an Tomaten-Gnocchi in Pesto,
getrockneten Tomaten⁵ und Rucola
17.90

Q1 SPARERIBS

in würziger BBQ-Sauce an gegrilltem 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,
gegrilltem grünen Spargel und Barolojus

35.90

300G RUMPSTEAK

36.90

300G ENTRECÔTE

34.90

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

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN SPECIAL CUTS,
UNSER SERVICEPERSONAL BERÄT SIE GERNE!

STEAKS

DIE 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-THYMIAN-GRATIN

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

KLEINE PORTION WEIßER STANGELSPARGEL

(ungeschält ½ Pfund) mit Sauce Hollandaise

7.90

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 FISCHCURRY

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, Oliven 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

servieren wir für je 9.90

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
Pâtisserie

15.90

KINDERKARTE

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR UNSERE KINDER-GERICHTE AUSSCHLIEßLICH KINDERN BIS 12 JAHREN SERVIEREN

KIDS CHEESE BURGER

150g saftiges Rindfleisch mit Cheddar¹, Tomate, Gurke und Eisbergsalat, dazu Steak Fries
8.90

PENNE ODER SPAGHETTI

mit Bolognese 5.50
mit Tomatensauce 4.50
mit Butter 4.50

HÄHNCHEN-SCHNITZEL

mit Grillgemüse und Kartoffelpüree
8.90

KINDER-PIZZA

Margherita, Salami, Schinken oder Hawaii
5.50

**SOLLTE FÜR IHR KIND NICHTS DABEI SEIN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.
WIR SIND SEHR FLEXIBEL UND MACHEN (FAST) ALLES MÖGLICH**

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

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

Für Allergiker halten wir eine gesonderte Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen bereit, sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.