

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.

DIESE SYMBOLE FINDEN SIE NEBEN EINIGEN GERICHTEN:



....ist vegetarisch oder kann vegetarisch zubereitet werden



....ist vegan oder kann vegan zubereitet werden



...hat eine gewisse Grundscharfe

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und viel Vergnügen im Q1

Stefan Schilling
Betriebsleiter & Küchenchef

Thomas Sütterlin
Restaurantleiter

STARTER

ANTIPASTI TELLER

in Olivenöl und Balsamico aromatisch eingelegtes Gemüse
Oliven⁶, Rucola, gezupftem Mozzarella,
Crostini mit Tomatenfrischkäse und Aioli
1,2,3,4,5,6
10.90



zusätzlich mit Serranoschinken^{2,3}, gegrillter Chorizowurst^{2,3}
Pflaume im Speckmantel^{2,3} und Milano Salami^{2,3}
+4.50

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
9.90



zusätzlich mit gegrillten Jakobsmuscheln
+ 4.50

HAUSGEBEIZTER CAMPARI LACHS

mit Kartoffelrösti, Basilikumcreme, Granatapfelkernen
und kleinem Salat in Wasabi-Vinaigrette
11.90

SALADS

WASABI-TUNA-SALAT

Babyleaf-Salat mit grünem Spargel und Radieschen
in Wasabi- Vinaigrette mit Avocado
und kurzgebratenem Yellowfin Tuna im Sesammantel
14.50

INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate der Saison mit jungen Möhren,
Gurken, Tomaten und Sonnenblumenkernen
an Ingwer-Orangen-Dressing sowie fruchtigem Joghurt
mit Granatapfelkernen
8.90 / 6.50



CAESAR SALAD

Römersalat an Caesar-Dressing³ mit Sardellen,
Kapernäpfeln, Croûtons, geröstetem Speck^{2,3}
und Grana Padano²
9.90 / 7.50

ZU DEN SALATEN KÖNNEN SIE ALS TOPPING WÄHLEN:

- Hähnchenbrust
+ 4.90
- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen
+ 7.90
- gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig
+ 4.50
- 8 Falafelbällchen mit Hummus
+ 4.50



SOUPS

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer und Koriander

6.90

mit gebratener Black Tiger Garnele

8.90



HOKKAIDO-ORANGENCREMESUPPE

mit Ingwer

6.90



WÜRZIGE TOMATENCREMESUPPE

mit Mozzarellaperlen und Basilikumpesto

6.00



VEGI

VEGETARISCHES WOKGEMÜSE

Knackiges Wokgemüse gebraten in Teriyaki-Sesamsauce dazu
gebackene Falafelbällchen mit Koriander

an Hummus

13.90



GEBACKENER HIRTENKÄSE-BURGER

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

15.50



HERBST RAVIOLI

gefüllt mit Kürbis und Ricotta in Orangen-Buttersud mit Chili,
Ingwer, Babyspinat, gebackenen Ofenkürbisspalten, Kürbiskerne
und Öl

16.90



BURGER

AUS 100 % JUNGBULLENFLEISCH AUS DER WESERMARSCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

Alle Burger servieren wir mit Steak Fries und Heinz Ketchup & Mayo

Q1 BURGER

210g medium gebratenes Rindfleisch im rustikalen Brötchen mit Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Salat, Cheddar¹ Whiskey-BBQ-Sauce und Kräutermayonnaise^{1,3}

15.90

TRÜFFEL-CHAMPIGNON-BURGER

210g medium gebratenes Rindfleisch im Black-Bun mit Trüffel-Aioli, sautierten Champignons und Käse überbacken Salat, Tomaten und roten Zwiebeln

16.90

PULLED PORK BURGER

Gezupftes Schweinefleisch in würziger BBQ-Rub im rustikalen Brötchen mit Coleslaw, Senfcreme^{1,3} roten Zwiebeln und Salat

15.50

LITTLE ITALY BURGER

210g medium gebratenes Rindfleisch im Focaccia-Brötchen mit Tomaten-Paprika-Creme, Rucola, frischer Tomate, Taleggio-Käse und Balsamico-Zwiebel-Marmelade⁵

16.90

ZIEGENKÄSE-FEIGEN-BURGER

210 g saftiges Rindfleisch im Brioche-Bun mit gratiniertem Ziegenkäse, gegrillter Birne, Feigensenf, Balsamico-Zwiebelmarmelade⁵, Salat, Tomate und Rucola

17.50

NEW YORK CLUB BURGER

Gegrillte Hähnchenbrust im rustikalem Brötchen mit Speck^{2,3}, Spiegelei, Cheddar-Käse¹, Tomate, Gurke, Salat und Senfcreme^{1,3}, dazu Coleslaw

15.90

Sweet Fries	Crispy bacon ^{2,3}	Cheddar-Cheese ¹	Double Beef
+ 2.50	+ 1.50	+ 1.00	+ 6.00

MEAT & FISH

LAMMHÜFTE IN AROMATEN GEBRATEN

auf Ratatouille, cremigem Kartoffelgratin und Rosmarinjus
21.50

ZART GESCHMORTE RINDSROULADE

in Rotwein-Jus, gefüllt mit Dry Aged Hackfleisch, Bacon^{2,5}
und Cornichons, dazu getrüffeltes Kartoffelstampf,
Bohnen im Speck^{2,5}-Laibchen und Karottenchips
21.90

Q1 SPARERIBS

in würziger BBQ-Sauce an gegrilltem Maiskolben
Coleslaw und Ofenkartoffel mit Sour Cream
18.90

MAIS-HÄHNCHENBRUST

unter der Haut gewürzt mit cremigen Chorizorisotto^{2,3}

Grillgemüse und Sauce Béarnaise
17.90

ROSA GEBRATENE BABARIE ENTENBRUST
auf sautierten Wald und Wiesenpilzen mit kleinem Gemüse
und Ravioli mit schwarzen Johannisbeeren und Ricotta gefüllt
21.90

ZANDERFILET
auf der Haut gebraten an Blumenkohl-Vanillemus,
gegrilltem grünem Spargel und rote Rüben Vinaigrette
20.90

LACHSFILET AUS DEM SMOKER
an Zitronen-Kartoffelstampf, Spitzkohl-Radieschen-Gemüse
und Chimichurri
21.50



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
36.90

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

21.90

+ 9.00 Aufschlag je weitere 100g

200G SÜDAMERIKANISCHES HÜFTSTEAK

17.50

+ 7.00 Aufschlag je weitere 100g

220G DONALD RUSSELL FLANKSTEAK

22.50

+ 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

450G TOMAHAWK STEAK VOM DUROC SCHWEIN

19.90

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

Q1 STEAK SIDE PLATES

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

ROSMARIN-KARTOFFELN mit Sour Cream

3.90

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

3.90

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

5.90

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit aromatisierten Olivenöl

4.50

KRÄUTERBUTTER

0.75

BAROLOJUS

2.20

PFEFFERRAHMSAUCE

1.60

SAUCE BÉARNAISE

1.90

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

18.90

- vegetarisch

15.90



TOMATEN-GNOCCHI

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

16.90

- vegetarisch

14.90



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



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 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 10.50

SWEETS

TIRAMISU TRADIZIONALE

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto
geschichtet mit Mascarponecreme
dazu Amarettineis
7.90

NEW YORK CHEESECAKE

mit luftiger Mousse au Chocolat und Himbeer-Coulis
8.20

CRÈME BRÛLÉE MIT TONKABOHNEN

an Pflaumen-Rumeis und Orange
7.90

LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit Kirsch-Sorbet und Baileys-Espuma
8.20

CRÊPES SUZETTE

in karamellisierter Orangen-Buttersauce mit Grand Marnier dazu
Vanilleeis und Orangenfilets
8.20

Q1 SURPRISE

Unsere Dessertvariation, ein bunter Spaziergang durch die
Pâtisserie
18.90

KIDS

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 3.50

HÄHNCHEN-SCHNITZEL

mit Grillgemüse und Kartoffelpüree
8.90

KINDER-PIZZA

Margherita, Salami, Schinken oder Hawaii
5.50

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Kinder-Gerichte ausschließlich Kindern bis 12 Jahren servieren

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.