

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 BEETE

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 in Wasabi-Vinaigrette

10.50

SALADS

WASABI-TUNA-SALAT

Babyleafsalat 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 / 5.90



CAESAR SALAD

Römersalat an Caesar-Dressing³ mit Sardellen,
Kapernäpfeln, Croûtons, geröstetem Speck^{2,3}
und Grana Padano²
9.90 / 6.90



TABOULET SALAT

von Couscous mit Tomaten, Gurken, Petersilie und Minze dazu
Hummus und Falafelbällchen
8.50



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 Hummus
+4.50



SOUPS

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer und Koriander

6.50

mit gebratener Black Tiger Garnele

8.50



MAIS-CILLI-SUPPE

mit Ahornsirup und Chorizocrunch^{2,3}

6.50



WÜRZIGE TOMATENCREMESUPPE

mit Mozzarellaperken und Basilikumpesto

6.00



VEGETARISCH

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

14.90



SOMMER RAVIOLI

gefüllt mit Ricotta und schwarzen Johannesbeeren in
Kumquats-Buttersud mit Weintrauben, Sonnenblumenkernen,
getrockneter Aprikose³, frischem Babyblattspinat,
Cherrytomaten und gratiniertem Ziegenkäse

15.50



BURGER

AUS 100% JUNGBULLENFLEISCH AUS DER WESERMARSCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

Alle Burger servieren wir mit Steak Fries

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-Burger Bun mit Trüffel-Aioli, sautierten Champignons und Käse überbacken, Salat, Tomaten und roten Zwiebeln
16.90

PULLED TURKEY BURGER

Gezupftes Putenfleisch in würziger BBQ-Rub im rustikalen Brötchen mit Coleslaw, Senfcreme, 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-Charlotten-Marmelade⁵
16.90

OBEN-OHNE-SUMMER-BURGER

210 g saftiges Rindfleisch auf geröstetem Ciabatta auf Frischkäse-Kresse-Creme mit Radieschen, Salat, Weintrauben-Aprikosen³-Chutney und Ziegenkäse
16.90

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
+2.50

Crispy bacon^{2,3}
+1.50

Cheddar-Cheese¹
+1.00

Double Beef
+6.00

MEAT & FISH

IN AROMATEN GEBRATENE LAMMHÜFTE

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 Speckjacket und Karottenchips
21.90

MAIS-HÄHNCHENBRUST

unter der Haut gewürzt mit cremigen Chorizorisotto^{2,3},
sommerlichen Grillgemüse und Zitronen-Thymian-Schaum
16.90

ROSA GEBRATENE BABERIE ENTEBRUST

auf sautierten Pfifferlingen mit kleinem Gemüse und Ravioli
mit schwarzen Johannisbeeren und Ricotta gefüllt
20.50

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
19.50

GROSSE NORDSEESCHOLLE

im ganzem gebraten in Speckbutter^{2,3}, Gurken-Schmand-Salat
und Rosmarinkartoffeln
16.90



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 ENTRECOTE

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

DEI GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

220G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit klassischem Fettrand

20.50

+9.00 Aufschlag je weitere 100g

200G SÜDAMERIKANISCHES HÜFTSTEAK

16.90

+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

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

3.50

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

5.90

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit aromatisiertem Olivenöl

4.20

SAUTIERTE PFIFFERLINGE

6.50

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 einem Hauch Chilli
10.90



+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen
+7.50

FRISCHE TAGLIATELLE

in Trüffelsahnesauce mit gebratenen Rinderfiletstreifen, sautierten Wald- und Wiesenpilzen, Cherrytomaten, und Frühlingslauch
17.90



TOMATEN-GNOCCHI

in Basilikum-Pesto mit getrockneten⁵ und frischen Tomaten, Chashew-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



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/Babypinac/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 Amarettinieis
7.90

NEW YORK CHEESECAKE

mit luftiger Mousse au Chocolat und Himbeer-Coulis
8.20

ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE

mit frischen Erdbeeren und Pistazieneis
8.20

LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit Erdbeer-Rhabarber-Sorbet und Perlwein aufgegossen
7.90

FRISCHE ZITRUS-QUARKMOUSSE

mit Mangospalten und Cassissorbet
7.50

Q1 SURPRISE

Unsere Dessertvariation, ein bunter Spaziergang
durch die Patisserie
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 GERNEN 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.