

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES



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

Probieren Sie doch einmal unseren:

GALLOWAY BURGER

100% Fleisch vom Galloway Rind, 365 Tage im Jahr auf der Weide
Hof Menke, Ganderkesee

210 G saftiges, rosa gebratenes Gallowayhack
im Vital-Brötchen mit Kürbischutney, Feldsalat in Walnussvinaigrette
Obazdacrème, Tomate und Gurke und Steak Fries

5, D, G, J
17.90

Wenn Sie Fragen zum Q1 oder ein **Catering bzw. Event** planen, dann sprechen Sie uns bitte an.

Über eine Bewertung bei Google und TripAdvisor würden wir uns auch freuen!

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

Oliven, Rucola, gezupftem Mozzarella
Crostini mit Tomatenfrischkäse und Aioli

1,2,3,5,6,14,A,D,G,I,L,K

10.90

zusätzlich mit Serranoschinken, gegrillter Chorizowurst
Pflaume im Speckmantel und Milano Salami

1,2,3,5,7,8,G,D,M

+ 4.50

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln
schwarze Oliven und frischen Kräutern an Babysalat
dazu Rosmarin-Focaccia

5,6,D,G,L,K

8.90

CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit grünem Spargel, Balsamicoperlen
Rucola, gehobeltem Grana Padano und Olivenöl

1,2,5,A,D,G,L

13.50

BRUSCHETTA

Geröstetes Baguette klassisch belegt
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum und Grana Padano

2,5,A,D,G,K,L

7.90

EIN HAUCH VON ROTE BETE

mit Walnussöl, frischen Feigen, Babysalat
und gratiniertem Ziegenkäse

5,D,G,K,L

9.90

zusätzlich mit gegrillten Jakobsmuscheln

N

+ 4.50

HAUSGEBEIZTER CAMPARI LACHS

mit Kartoffelrösti, Basilikumcrème, Granatapfelkernen
und kleinem Salat in Wasabi-Vinaigrette

1,5,14,G,G,K,L

11.90



SALADS

WASABI-TUNA-SALAT

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

1,3,5,14,B,F,G,L,M

14.50

INSALATA MISTA

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

5,D,G,L

8.90 / 6.50

CAESAR SALAD

Römersalat an Caesar-Dressing mit Sardellen
Kapernäpfeln, Croûtons, geröstetem Speck
und Grana Padano

2,3,A,B,D,I,L

9.90 / 7.50

ZU DEN SALATEN KÖNNEN SIE ALS TOPPING WÄHLEN:

- Hähnchenbrust

+ 4.90

- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen

C

+ 7.90

- gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelhonig

D

+ 4.50

- 8 Falafelbällchen mit Hummus

E,F,I

+ 4.50



SOUPS

KOKOS-CURRY-SUPPE
mit Ingwer und Koriander

^E
6.90



mit gebratener Black Tiger Garnele

^C
8.90

HOKKAIDO-ORANGENCREMESUPPE

mit Ingwer

^{D,E,G}
6.90



WÜRZIGE TOMATENCREMESUPPE
mit Mozzarellaperlen, Basilikumpesto und Croûtons

^{D,I,K}
6.00



VEGI

VEGETARISCHES WOKGEMÜSE

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

^{1,2,E,F,I,M}
13.90



GEMÜSE SPAGHETTI LOW CARB

von Zucchini und Karotten in Zitronen-Chiliöl gebraten mit
Büffelmozzarella, frischem Basilikum
Ofentomaten und Pinienkernen

^{D,K}
14.90



WINTER RAVIOLI

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

^{A,D,I}
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

210 G medium gebratenes Rindfleisch im rustikalen Brötchen mit Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Salat, Cheddar Whiskey-BBQ-Sauce und Kräutermayonnaise

1,2,3,14,A,B,D,I,L,M

15.90

TRÜFFEL-CHAMPIGNON-BURGER

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

1,3,14,A,D,I,L,M,N

16.90

PULLED PORK BURGER

Gezupftes Schweinefleisch in würziger BBQ-Rub im rustikalen Brötchen mit Coleslaw, Senfcrème, roten Zwiebeln und Salat

1,2,14,A,B,D,I,L,M

15.50

LITTLE ITALY BURGER

210 G medium gebratenes Rindfleisch im Focaccia-Brötchen mit Tomaten-Paprika-Crème, Rucola, frischer Tomate Taleggio-Käse und Balsamico-Zwiebel-Marmelade

5,D,G,I

16.90

ZIEGENKÄSE-FEIGEN-BURGER

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

5,D,G,I

17.50

TAUSCHGESCHÄFT

210 G saftiges Rindfleisch vom Galloway Rind

+ 1.90

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

MEAT & FISH

ZART GESCHMORTE RINDSROULADE

in Rotweinjus, gefüllt mit Dry Aged Hackfleisch, Bacon und Cornichons, dazu getrüffelter Kartoffelstampf
Bohnen im Speck-Laibchen und Karottenchips

2,3,5,A,E,G,I,L,M

21.90

Q1 SPARERIBS

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

1,2,14,A,B,D,I,L,M

18.90

½ GESCHMORTE LANDENTE

an Orangensauce, Apfel-Punschrotkohl und Kartoffelknödel in
Zimtbutter mit Maronen-Crunch

D,E,G

21.50

ROSA GEBRATENE BABARIE ENTENBRUST

auf sautierten Wald und Wiesenpilzen mit Kürbis-Pfefferjus
und Ravioli mit schwarzen Johannisbeeren und Ricotta gefüllt

5,A,D,E,G,I,M

21.50

LACHSFILET AUS DEM SMOKER

an Zitronen-Kartoffelstampf
Spitzkohl-Radieschen-Gemüse und Chimichurri

B,D

19.90

GEBRATENES WINTERKABELJAUFILET

unter der Walnusskruste auf Wirsinggemüse
und Hokkaido Kürbis-Kartoffelpüree mit Chili

A,D,I,K

21.50

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

A,C,E,G,I,M,N

36.90

300 G RUMPSTEAK

36.90

300 G ENTRECÔTE

34.90

Stellen Sie sich ihre Beilagen zu ihrem Steak nach eigenen
Wünschen aus unserer Auswahl zusammen

STEAKS

DIE GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

220 G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit klassischem Fettrand

21.90

+ 9.00 Aufschlag je weitere 100g

200 G SÜDAMERIKANISCHES HÜFTSTEAK

17.50

+ 7.00 Aufschlag je weitere 100g

220 G DONALD RUSSELL FLANKSTEAK

22.50

+ 9.00 Aufschlag je weitere 100g

300 G RIB EYE STEAK VON DER DEUTSCHEN FÄRSE

28.50

+ 8.50 Aufschlag je weitere 100g

200 G RINDERFILET VON DER NORDDEUTSCHEN FÄRSE

29.50

+ 12.00 Aufschlag je weitere 100g

500 G T-BONE STEAK VOM POMMERN RIND

39.00

Stellen Sie sich ihre Beilagen zu ihrem Steak 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^o 5.50 klein / 6.90 groß

ROSMARIN-KARTOFFELN mit Sour Cream^o 3.90

CRÈMIGES KARTOFFEL-THYMIAN-GRATIN^o 3.50

OFENKARTOFFEL mit Sour Cream^o 4.50

KARTOFFELPÜREE mit Butter und Kräutern^o 3.90

SAUTIERTE CHAMPIGNONS

mit Speck und Zwiebeln ^{2,3,6} 3.90

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL 5.90

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit aromatisierten Olivenöl 4.50

KRÄUTERBUTTER ^D 0.75

BAROLOJUS ^{5,E,G,M} 2.20

PFEFFERRAHMSAUCE ^{5,D,E,G,M} 1.60

SAUCE BÉARNAISE ^{A,G} 1.90

PASTA & CURRY

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

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



^{A,I}
10.90

+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen

^C
+ 7.50

FRISCHE TAGLIATELLE

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

^{5,A,D,E,G,I,M}
18.90

- vegetarisch

^{5,A,D,E,G,I,M}
15.90



WINTERLICHES REHCURRY

mit Zimt, Sternanis, Koriandersamen, Kreuzkümmel und Kardamom
mit Rosenkohl und Karotten dazu Basmatireis

^{5,G,M}
17.90

EXOTISCHES CHICKEN CURRY

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

15.50



PIZZA & FLAMMKUCHEN

PIZZA RUCOLA E SERRANO

Tomatensugo / Serranoschinken / Rucola / Grana Padano

2,3,A,D,I

13.50



PIZZA ANTIPASTI

Tomatensugo / gegrilltes Antipastigemüse / Mozzarella

Rucola / Grana Padano

1,2,D,I

12.90



PIZZA DIAVOLO

Tomatensugo / scharfe Salami / Fetakäse

schwarze Oliven / rote Zwiebeln

1,2,3,6,7,8,D,I

13.50



PIZZA SMOKED SALMON

Honig-Senfchmand / gezupfter Lachs aus dem Smoker

/Cherrytomaten / Babyspinat / rote Zwiebeln

D,I,L

13.90

FLAMMKUCHEN GENZIANA

Crème fraîche / Ziegenkäse / Speck

Birne / Lavendelhonig

2,3,D,I

12.90



FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln / Frühlingslauch

Rucola / Trüffelöl

2,3,D,I

12.50

FLAMMKUCHEN CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelcrème / Rucola / Carpaccio vom Angus Rind

Grana Padano

2,5,A,D,I

16.90

UNSERE PIZZA KLASSIKER:

Pizza Salami, Pizza Tonno, Pizza Capricciosa,

Pizza Prosciutto e Funghi, Pizza Hawaii

2,3,B,D,I

JE 10.90

SWEETS

TIRAMISU TRADIZIONALE

Löffelbiskuit getränkt in Espresso und Amaretto
geschichtet mit Mascarponecrème
dazu Amarettineis

A,D,I,K
7.90

NEW YORK CHEESECAKE

mit luftiger Mousse au Chocolat und Himbeer-Coulis

A,D,I,K
8.20

CRÈME BRÛLÉE MIT TONKABOHNE

an Pflaumen-Rumeis und Orange

A,D,K
7.90

LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit Kirsch-Sorbet und Baileys-Espuma

A,D,I,K
8.20

Q1 SURPRISE

Unsere Dessertvariation
ein süßer Spaziergang durch die Patisserie

A,D,I,K
18.90

KIDS

KIDS CHEESE BURGER

150G saftiges Rindfleisch mit Cheddar, Tomate, Gurke und Eisbergsalat, dazu Steak Fries

1,2,3,14,A.,B,D,I,L,M

8.90

PENNE ODER SPAGHETTI

mit Bolognese^{A,I} 5.50

mit Tomatensauce^{A,I,D} 4.50

mit Butter^{A,I,D} 3.50

HÄHNCHEN-SCHNITZEL

mit Grillgemüse und Kartoffelpüree

A,D,I

8.90

KINDER-PIZZA

Margherita, Salami, Schinken oder Hawaii

2,3,A,D,I

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 UND ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGENE

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. MIT FARBSTOFF(EN) | 8. MIT MILCHEIWEIß |
| 2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF(EN) | 9. KOFFEINHALTIG |
| 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 10. CHININHALTIG |
| 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(N) | 11. GEWACHST |
| 5. MIT SCHWEFELDIOXID | 12. MIT TAURIN |
| 6. MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL | 13. ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLEN |
| 7. MIT PHOSPHAT | 14. MIT SÜßUNGSMITTEL |

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGENE

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| A. MIT EI | H. MIT ERDNÜSSEN |
| B. MIT FISCH | I. MIT GLUTENHALTIGES GETREIDE |
| C. MIT KREBSTIEREN | J. MIT LUPINE |
| D. MIT MILCH | K. MIT SCHALENFRÜCHTEN |
| E. MIT SELLERIE | L. MIT SENF |
| F. MIT SESAM | M. MIT SOJABOHNEN |
| G. MIT SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE | N. MIT WEICHTIEREN |

UND JEWEILS DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

ALLE UNSERE PRODUKTE KÖNNEN SPUREN VON WEIZENGLUTEN ENTHALTEN, DA WIR EIN MEHL VERARBEITENDER BETRIEB SIND UND KREUZ KONTAMINATIONEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KÖNNEN.

UNSER BROT UND DIE DIPS ENTHALTEN FOLGENDE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:
1, 3, 14 / A, D, I WEIZEN/ROGGEN, L