



## STARTER

### ANTIPASTI TELLER

in Olivenöl und Balsamico aromatisch eingelegtes Gemüse,  
Oliven<sup>6</sup>, Rucola, gezupftem Mozzarella,  
Crostini mit Tomatenfrischkäse und Aioli  
9.90

zusätzlich mit Serranoschinken<sup>2,3</sup>, gegrillter Chorizowurst<sup>2,3</sup>,  
Pflaume in Speck<sup>2,3</sup> und Milano Salami<sup>2,3</sup>  
+4.20



### SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln,  
schwarze Oliven<sup>6</sup> und frischen Kräutern an Babysalat  
dazu Rosmarin- Focaccia  
8.90



### CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit grünem Spargel, Basalmicoperlen<sup>5</sup>,  
Rucola, gehobeltem Grana Padano<sup>2</sup> und Olivenöl  
13.50

### BRUSCHETTA

Geröstetes Baguette klassisch belegt  
mit Tomate, Zwiebel, Basilikum und Grana Padano<sup>2</sup>  
7.90



### EIN HAUCH VON ROTE BETE

mit Walnussöl, frischen Feigen, Babysalat  
und gratiniertem Ziegenfrischkäse  
9.50



zusätzlich mit gegrillter Jakobsmuscheln  
+4.50

### HAUSGEBEIZTER CAMPARI LACHS

mit Kartoffelrösti, Basilikumcreme, Granatapfelkernen  
und kleinen Salat in Wasabi- Vinaigrette  
10.50



## SALADS

### INSALATA MISTA

Gemischte Blattsalate der Saison mit jungen Möhren, Gurken, Tomaten und Croûtons an Ingwer- Orangen- Dressing sowie fruchtigem Joghurt mit Granatapfelkernen  
8.90 / 5.50



### CAESAR SALAD

Römersalat in Caesar Dressing<sup>3</sup> mit Sardellen, Kapernäpfeln, Croûtons, geröstetem Speck<sup>2,3</sup> und Grana Padano<sup>2</sup>  
9.90 / 6.90



### WASABI- TUNA- SALAT

Babyleafsalat mit grünem Spargel und Radieschen in Wasabi- Vinaigrette mit Avocado und kurzgebraten Yellowfin Tuna im Sesammantel  
14.50

### 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 Curry- 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



### PIFFERLINGS- RAVIOLI

in Butter- Estragonsauce mit frischen Pilzen,  
Balsamico- Pflaumen<sup>5</sup>, Tomaten, Babylauch und Walnüssen

15.50



### WASABI BURGER

Gemüse- Patty im Karotten- Brötchen  
mit rotem Coleslaw, Wasabimayonnaise, Avocadospalten  
und Wasabi- Nusscrunch<sup>1</sup>

dazu Steak fries

13.90





## BURGER

### AUS 100 % JUNGBULLENFLEISCH AUS DER WESERMARSCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

#### Q1 BURGER 2.1

220g medium gebratenes Rindfleisch im Rustikalen Brötchen  
mit Tomaten, gebratene Zwiebeln, Salat, Mountain cheese,  
Whiskey- BBQsauce und Kräutermayonnaise  
dazu Steak fries  
15.90

#### ZIEGENKÄSE BURGER

220g medium gebratenes Rindfleisch im Briochebrötchen  
mit Ziegenkäse, Birnen- Gurkenrelish,  
Balsamico- Pfefferketchup mit Schalotten und Rucola  
dazu Steak fries  
16.50

#### GRILLED CHICKEN BURGER

Gegrillte Hähnchenbrust im Focacciabrötchen  
mit Chilikäse überbacken, Currymayonnaise, Mangochutney,  
Tomate und Asiasalat süß- sauer  
dazu Steak fries  
15.90

#### PULLED PORK BURGER

gezupftes Schweinefleisch in rauchiger BBQsauce  
im Rustikalen Brötchen mit Coleslaw,  
roten Zwiebeln und Salat  
dazu Steak fries  
15.50

Sweet Fries  
+2.00

Crispy bacon<sup>2,3</sup>  
+1.50

Mountain cheese  
+1.50



## **FISH**

### **WINTER- KABELJAU**

unter einer Kräuter- Nusskruste an sautierten Rosenkohl,  
Kartoffelrösti und Dijon- Senfsauce  
21.50

### **LACHSFILET AUS DEM SMOKER**

mit Kräutern und Zitrone mariniert  
auf Rahmwirsing und Hokaido- Kürbispüree mit Chili  
19.50

## **MEAT**

### **ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE**

auf Ratatouille, cremigen Kartoffelgratin  
und Rosmarinjus  
21.50

### **GESCHMORTE OCHSENBACKE**

in Rotweinjus mit getrüffeltem Kartoffelpüree,  
gebutterten Rosenkohl und Selleriestroh  
21.90

### **½ OLDENBURGER BAUERNENTE**

an Apfel- Punsch- Rotkohl, gebratenen Serviettenknödel  
und Orangen- Honigsauce  
19.90

### **Q1 SPARERIBS**

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



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

### 1000G + TOMAHAWK STEAK

79.00

(Garzeit mind. 45 min)

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



## 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<sup>1,2,3</sup>

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

3.50

### SAUTIERTE CHAMPIGNONS

mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln

3.50

### GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

5.90

### MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

mit aromatisierten Olivenöl

3.90

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



### SPICY KÜRBIS- RAVIOLI

in Orangen- Buttersud mit gebratenen Hähnchenstreifen,  
Kumquats, Babylauch, Tomaten, Ofenkürbis  
und Grana Padano<sup>2</sup>

16.90



### WÜRZIGES RINDFLEISCH CURRY

Rindfleisch von der deutschen Färse in roter Currysauce  
mit Kreuzkümmel, Tamarinde, grünen Bohnen,  
Pastinaken und Champignons dazu Basmatireis

15.90



### EXOTISCHES CHICKEN CURRY

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

14.90





## PIZZA & FLAMMKUCHEN

### PIZZA RUCOLA E SERANO

Tomatensugo/ Serranoschinken<sup>2,3</sup>/ Rucola/ Grana Padano<sup>2</sup>  
13.50

### PIZZA ANTIPASTI

Tomatensugo/ gegrilltes Antipastigemüse/ Mozzarella/  
Rucola/ Grana Padano<sup>2</sup>  
12.90



### PIZZA DIAVOLO

Tomatensugo / scharfe Salami/ Fetakäse/  
schwarze Oliven<sup>6</sup>/ 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<sup>2,3</sup>/  
Birne/ Lavendelhonig  
12.90



### FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Cremé fraiche/ Speck<sup>2,3</sup>/ Zwiebeln/ Frühlingslauch/ Rucola/ Trüffelöl  
12.50

### FLAMMKUCHEN CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelcreme/ Rucola/ Carpaccio vom Angus Rind/  
Grana Padano<sup>2</sup>  
16.90

## UNSERE PIZZA KLASSIKER:

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

**servieren wir für je 9.90**



## DESSERT

### BROWNIE TIRAMISU

mit Birne und Amaretto,  
geschichtet mit Mascarponecreme  
dazu Marzipan- Zimtparfait  
7.50

### NEW YORK CHEESECAKE

mit luftigen Mousse au chocolat und Himbeer- coulis  
7.90

### TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Pflaumen- Rumeis und Schokohippe  
7.50

### LIQUID CHOCLATE CAKE

mit Karamell- Espuma, Mandelcrunch und Pistazieneis  
7.90

### MANDARINEN- QUARK- MILCHSCHNITTE

mit Cassissorbet  
7.50

### Q1 SURPRISE

Dessertvariation  
15.90



## ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- 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