



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

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 auch regional interpretieren.

Bei Fragen zu Veranstaltungen im RIVA, dem DECK 20, dem QUAI DINNERSCHUPPEN und ganz NEU dem HEIZWERK EVENT SPACE im Tabakquartier in Woltmershausen! Als EVENT-CATERER auch bei Ihnen Zuhause, in Ihrem Unternehmen oder einem Ort Ihrer Wahl, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

:



Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit, einen guten Appetit und viel Vergnügen bei uns im Q1 METROPOLITAN KITCHEN & BAR!

Stefan Schilling
BETRIEBSLEITER & KÜCHENCHEF

Philipp Mocigamba
RESTAURANTLEITER

P.S. Über eine Bewertung bei Google würden wir uns sehr freuen ☺!





STARTER

ANTIPASTI TELLER

in Olivenöl und Balsamico aromatisch eingelegtes Gemüse von Zucchini, Paprika, Champignons, Vanillekarotten, Artischocke mit gefüllten Minipaprika, Oliven, Rucola, Tomate-Mozzarella-Spieß
Crostini mit Ziegenkäse-Dattelcrème und Aioli

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

12.90

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

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

+ 5.90

THUNFISCHTATAR

mit Zitrone, Ingwer, Chili und Sesamsalz an Avocadocrème,
Mangochutney und Babyleaf Salat in Wasabivinaigrette und Wakame

B,F

13.50

CARPACCIO VOM ANGUS RIND

mit Balsamicoperlen, Rucola, gehobeltem Bella lodi Raspadura
und Jordan Olivenöl

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

13.50

ASIATISCHES RINDERTATAR

in süß-scharfer Teriyaki-Chilisauce mit eingelegtem Ingwer, Schnittlauch,
Sherry und Sesam auf gebackenem Sushireis-Blini und Shiso Kresse

F,I,M

13.90

BRUSCHETTA

geröstetes Brot klassisch belegt mit Tomate, Zwiebel, Basilikum
und gehobeltem italienischem Hartkäse

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

7.90

SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und frischen
Kräutern an Blattsalaten mit Rote Bete Vinaigrette und geröstetem Brot

5,6,D,G,LK

8.90



SALADS

WASABI-TUNA-SALAT

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

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

14.90

INSALATA MISTA

gemischte Blattsalate der Saison mit Möhrenraspeln
Gurken, Tomaten, Sonnenblumenkernen, Radieschen
Croûtons und Granatapfelkernen
Und Balsamicodressing

5,D,G,L

9.50 / 7.50

CAESAR SALAD

Römersalat an Caesar-Dressing mit Sardellen
Kapern, Croûtons, geröstetem Speck, gekochtem Ei,
Wurzelraspeln und italienischem Hartkäse

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

10.50 / 7.90

ZU DEN SALATEN KÖNNEN SIE ALS TOPPING WÄHLEN:

- Hähnchenbrust
+ 5.50
- 3 gegrillte Black Tiger Garnelen ^c
+ 7.90
- gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Apfelchutney
+ 5.50
- 8 Falafelbällchen mit hausgemachtem Hummus ^{E,F,I}
+ 4.90





SOUPS

KOKOS-CURRY-SUPPE

mit Ingwer und Koriander^E

7.50

mit gebratener Black Tiger Garnele^C

+2.70

WÜRZIGE TOMATENCRÈMESUPPE

mit Mozzarellaperlen, Basilikumpesto und Croûtons

D,I,K

6.00

VIETNAMESISCHE PHO BO NUDELSUPPE

Rindfleischbrühe mit Ingwer, Sternanis, Kardamom, Koriander,

Limette, Chili und Knoblauch, Rindfleisch und Reisnudeln,

Gemüse und sous vide gegarter Schweinebauch

B,M,N,E

9.50

HOT BOWLS

VEGETARIAN TOFU BOWL

Couscous á la Tabouleh, Hummus, Spinat,

Tofu in Sesam-Tempurategie gebacken,

Wokgemüsesalat in Teriyakisauce, gekochtem Ei, Gurke,

rote Zwiebeln, Koriander und Sprossen

-vegan ohne Ei möglich-

A,E,F,M,I

14.90

TANDORI CHICKEN BOWL

in Tandori mariniertes Hühnchenfleisch in Panko gebacken

mit Reis, Kichererbsen in Currysauce, Hummus,

Joghurt-Limettendip, Tomaten-Spinatgemüse,

Gurke, Rote Zwiebeln und Koriander

A,D,F,I,M

15.90



BURGER & CO

AUS 100 % JUNGBULLENFLEISCH AUS DER WESERMARSCH

BEEF-GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT STEAKHOUSE CHIPS UND HEINZ KETCHUP & MAYO

Q1 BURGER

200 G medium gebratenes Rindfleisch im Burger Bun mit Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Salat, Cheddar smoky BBQ-Sauce und Kräutermayonnaise

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

16.50

FRICKELS & EGG BURGER

200G saftiges Rindfleisch im Home Style Burger Bun mit spicy Burgersauce, Jalapenos, gebackener Gewürzgurke(Frickels), Spiegelei, Salat, Tomate und rote Zwiebeln

2,3,A,D,F,I,L,M

16.90

ZIEGENKÄSE BURGER

200G medium gebratenes Rindfleisch im Brioche Brötchen mit Ziegenkäse, Curry-Dattelcrème, Apfelchutney, eingelegten roten Zwiebeln, Salat, Tomate und Rucola

A,I,D

17.50

CRISPY TANDORI CHICKEN BURGER

saftig in Panko gebackenes Hähnchenfleisch mit Tandorimayo, Teriyaki-Wokgemüsesalat, Mangochutney, Gurke, rote Zwiebeln, Chili, Sprossen und Koriander

A,D,F,I,H,L

16.50

JACKFRUIT-BBQ BURGER - VEGAN-

im Weizenvollkorn-Brötchen mit knusprigen Kartoffelchips, veganer Burgersauce, Mangorelish, Salat, Tomate, frische Gurke und gepickelten roten Zwiebeln

F,L,I

16.50

Sweet Fries	Crispy bacon ²³	Cheddar-Cheese	Double Beef
+ 2.50	+ 1.50	+ 1.00	+ 6.00





MAIN DISH

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

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

1
13.90

+ 3 gegrillte Black Tiger Garnelen

c
+ 7.90

FRISCHE TAGLIATELLE

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

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

18.90 / VEGETARISCH 15.90

MEDITERRANE TOMATEN-GNOCCHI

mit geschmolzenen Tomaten, Rucola, Pinienkernen
Basilikumpesto, violetten Jordan Oliven
und Burrata mit Zitronenöl

A,D,E,I

16.90

EXOTISCHES CHICKEN CURRY

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

E,M

16.50

TRÜFFEL CARBONARA

mit Guanciale

(italienischer, luftgetrockneter Speck aus der Schweinebacke)
in Pecorino-Eigelbsauce mit frischem Trüffel
Balsamico-Kaviar und gemahlenem Pfeffer

2,3,A,D

18.90



MAIN DISH

Q1 SPARERIBS

in würziger BBQ-Sauce mit gegrilltem Maiskolben
Cole Slaw und Steak House Chips

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

18.90

BOEUF BOURGUIGNON

geschmortes Rindfleisch saftig gegart in kräftiger Burgundersauce
mit sautierten Champignons, Bauchspeck
und glasierten Perlzwiebeln dazu Butter-Kartoffelpüree

E,D,I,M

19.90

LAMM DUETT

Rosa Lammrücken unter der Olivenkruste
und geschmorte Schulter in Rotweinjus mit Kartoffelgratin
und grünen Bohnen mit getrockneten Tomaten

E,D,I,M

24.90

KABELJAU HIMMEL UND ERDE

Kabeljaufilet unter Roter Bete an Balsamicolinsen
mit gegrillter Blutwurst vom Süßländer Schwein und Kartoffelpüree

2,3,B,D,E,M,I

20.90

LACHSFILET AUS DEM BUCHENHOLZ

mit asiatisch mariniertem gebratenen Blumenkohl, Spinat
Paprika und Sesam dazu gebackene Süßkartoffelchunks
in Harissa mariniert

B,F,M,I

20.90



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

AUS UNSERER EIGENEN DRY AGER-REIFUNG
SERVIEREN WIR IHNEN FLEISCH VON DER DEUTSCHEN FÄRSE,
DAS MINDESTENS 42 TAGE TROCKEN GEREIFT IST.

SURF & TURF

Kleines DRY AGED Rinderfilet mit gebratener Jakobsmuschel
und Garnele an getrüffeltem Kartoffelpüree und
gegrilltem grünen Spargel und Barolojus

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

36.90

300 G RUMPSTEAK / 36.90

300 G ENTRECÔTE / 34.90



CANADIAN BEEF

ES WERDEN AUSSCHLIEßLICH RINDER DER RASSE
„ANGUS HERITAGE“ AUFGEZOGEN / KEINE HORMONE/
AUFZUCHT UNTER FREIEM HIMMEL / OHNE GENTECHNIK

350 G RIB EYE STEAK / 39.00

350 G RUMPSTEAK / 35.00

250 G RINDEFILET / 45.00

Stellen Sie sich Ihre Beilagen zu Ihrem Steak nach eigenen Wünschen aus
unserer Auswahl zusammen



STEAKS

DIE GRAMM-ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT

ALLE STEAKS SIND VON GRAIN FEEDED
PREMIUM ANGUS RINDERN

250 G RUMPSTEAK

mit klassischem Fettrand
23.00

200 G HÜFTSTEAK

17.00

220 G SCHOTTISCHES FLANKSTEAK

22.00

300 G RIB EYE STEAK

29.00

200 G RINDERFILET

31.00

500 G T-BONE STEAK VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN

38.00

TOMAHAWKSTEAK VOM DUROC SCHWEIN (CA. 500G)

21.00

Bestellen Sie gerne Ihren Wunsch-Cut!
(In 100G Schritten möglich.)

Stellen Sie sich Ihre Beilagen zu Ihrem Steak nach eigenen Wünschen aus
unserer Auswahl zusammen.



Q1 STEAK SIDE PLATES

STEAK HOUSE CHIPS 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
ROSMARINKARTOFFELN VOM BLECH mit Sour Cream ^o	3.90
CRÈMIGES KARTOFFEL-THYMIAN-GRATIN^o	3.90
KARTOFFELPÜREE getrüffelt mit Öl	4.90
KARTOFFELPÜREE mit Butter und Kräutern ^o	3.90
SAUTIERTE CHAMPIGNONS mit Speck und Zwiebeln ^{2,3}	3.90
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	6.50
GRÜNE BOHNEN mit Speck und Zwiebeln ^{2,3,6}	3.50
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE mit aromatisiertem Olivenöl	4.50
KRÄUTERBUTTER ^o	0.75
BAROLOJUS ^{5, E, G, M}	2.20
PFEFFERRAHMSAUCE ^{5, D, E, G, M}	1.60
SAUCE BEARNAISE ^{5, D, E, G, M}	1.90



PIZZA & FLAMMKUCHEN

PIZZA RUCOLA E SERRANO

Tomatensugo / Serranoschinken / Rucola / Grana Padano
2,3;A,D,I
14.50

PIZZA ANTIPASTI

Tomatensugo / gegrilltes Antipastigemüse / Mozzarella
Rucola / Grana Padano
A,D,I
13.90

PIZZA BURRATA

Tomatensugo / Mozzarella / Burrata / Kirschtomaten
Jordan Olivenöl / violette Oliven
2,3,14,A,D,I
14.50

PIZZA SMOKED SALMON

Honig-Senfchmand / gezupfter Lachs aus dem Smoker / Cherrytomaten /
Spinat / rote Zwiebeln / Mozzarella
D,I,L
14.50

PIZZA CLASSICS

Salami / Prosciutto e Funghi / Hawaii / Tonno / Capricciosa
2,3;D,I
12.90

FLAMMKUCHEN GENZIANA

Crème fraîche / Ziegenkäse / Speck / Birne / Lavendelhonig
2,3,D,I
12.90

FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln / Frühlingsslauch / Rucola / Trüffelöl
2,3,D,I
12.50

FLAMMKUCHEN CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelcrème / Rucola / Carpaccio vom Angus Rind / Grana Padano
2,5,A,
16.90



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

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE

mit Pflaume-Rumeis und Oreocrunch

A,D,K
8.50

SCHOKOLADENKUCHEN

mit flüssigem Kern
dazu Pistazieneis und Kirschkompott

A,D,I,K
8.50

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

KINDER-PIZZA

Margherita, Salami, Schinken oder Hawaii

2,3,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 KONSERVIERUNGSMITTEL[EN] | 9. KOFFEINHALTIG |
| 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 10. CHININHALTIG |
| 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER[IN] | 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 GEFERTE 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