



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 unser:

TOMAHAWK-STEAK

ca. 500G vom Duroc Schwein
in Thymian-Butter mit gebratenen Pfifferlingen
Erbsen-Kartoffelpüree und Kräuterbutter

26.50

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

und Q1 Team



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

5,6,D,G,LK

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

THUNFISCHTATAR

in Zitronenöl mit Sesamsalz und
Erdbeer-Mangochutney an mariniertem Babyleafsalat

B,F

11.90



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

14.50

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

WÜRZIGE TOMATENCRÈMESUPPE

mit Mozzarellaperlen, Basilikumpesto und Croûtons

D,I,K

6.00

GURKEN-JOGHURT-KALTSCHALE

mit Streifen von hausgebeiztem Lachs & Kaviar

B,D

6.90

HAUSGEBEIZTER CAMPARI LACHS

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

1,5,14,6,6,K,L

12.90

Q1 CURRYWURST

in fruchtiger Currysauce mit frischen Pommes
und Cole Slaw

2,3,A,F,L,M

8.90

FLAMMKUCHEN ELSASS E TARTUFO

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln / Frühlingslauch
Rucola / Trüffelöl

2,3,D,J

12.50



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 Burger Bun mit Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Salat, Cheddar Whiskey-BBQ-Sauce und Kräutermayonnaise

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

15.90

OBEN OHNE SUMMER BURGER

210G medium gebratenes Rindfleisch auf geröstetem Burger Bun mit Chili-Cheddar, Erdbeer-Mangochutney, Kresseschmand Salat, Tomate und frische Gurke

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

15.90

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-PFIRSICH BURGER

210 G medium gebratenes Rindfleisch mit Ziegenkäse gebratenem Bergpfirsich, Erdbeer-Pfeffer-Ketchup Rucola, Tomate, frischer Gurke

2,3,5,D,F,G,I

16.90

VEGI BURGER

Gebackener Schafskäse im Focaccia Bun Mit gegrilltem Gemüse, Rucola, Tomate Frischer Gurke, Oliventapenade und Basilikumschmand

2,3,D,F,G,I

16.50

Sweet Fries Crispy bacon ²³ Cheddar-Cheese¹ 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 einen Hauch Chili

A,I

10.90

+ 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 / 15.90 vegetarisch

PAPARDELLE

in Rucolapesto mit buntem Gemüse, Cherrytomaten
gerösteten Cashew- und Pinienkernen
mit Büffelmozzarella

A,D,E,K

15.90

STEINPILZPANZEROTTI

in Thymianbutter mit gebratenen Pfifferlingen
Lauch und Cherrytomaten

A,D,E

16.90

EXOTISCHES CHICKEN CURRY

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

15.90



MAIN DISH

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

ZITRONEN-HÄHNCHEN

Maispoulardenbrust mit Zitrone und Kräutern unter der Haut gewürzt an
Ratatouillegemüse mit cremigem Kartoffelgratin und Salsa Verde

D,E,K,M

18.50

KALBSSCHNITZEL

auf gebratenen Vanille-Karotten und
cremigem Kartoffel-Thymiangratin

A,D,E,J

19.90

LACHSFILET AUS DEM SMOKER

mit Risolée kartoffeln, Kräutercreme und gegrilltes Gemüse
mit Basilikum-Weißweinschaum

A,B,D,E,G

20.90

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEGRILLT

mit Zitronenbutter mit Gurken-Joghurtsalat
und Petersilienkartoffeln

B,D,L

19.90



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.

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

SURF & TURF

Kleines dry aged Rinderfilet mit gebratener Jakobsmuschel
und Garnele an getrüffeltem Kartoffelpüree,
gegrilltem grünen Spargel und Barolojus

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

36.90



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 AUSTRALISCHES 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

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 ^o 0.75

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

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



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 ORANGE

an hausgemachtem Skyr Joghurteis
und marinierten Erdbeeren

A,D,I,K

8.30

LIQUID CHOCOLATE CAKE

mit Kirsch-Chili-Sorbet und
karamellisiertem Bergpfirsich

A,D,I,K

8.40

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

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 MILCHWEIß |
| 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN) | 9. KOFFEINHALTIG |
| 3. MIT ANTIKORROSIONSMITTEL | 10. CHININHALTIG |
| 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(EN) | 11. GEWACHS |
| 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 E | 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 GEBENDE 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