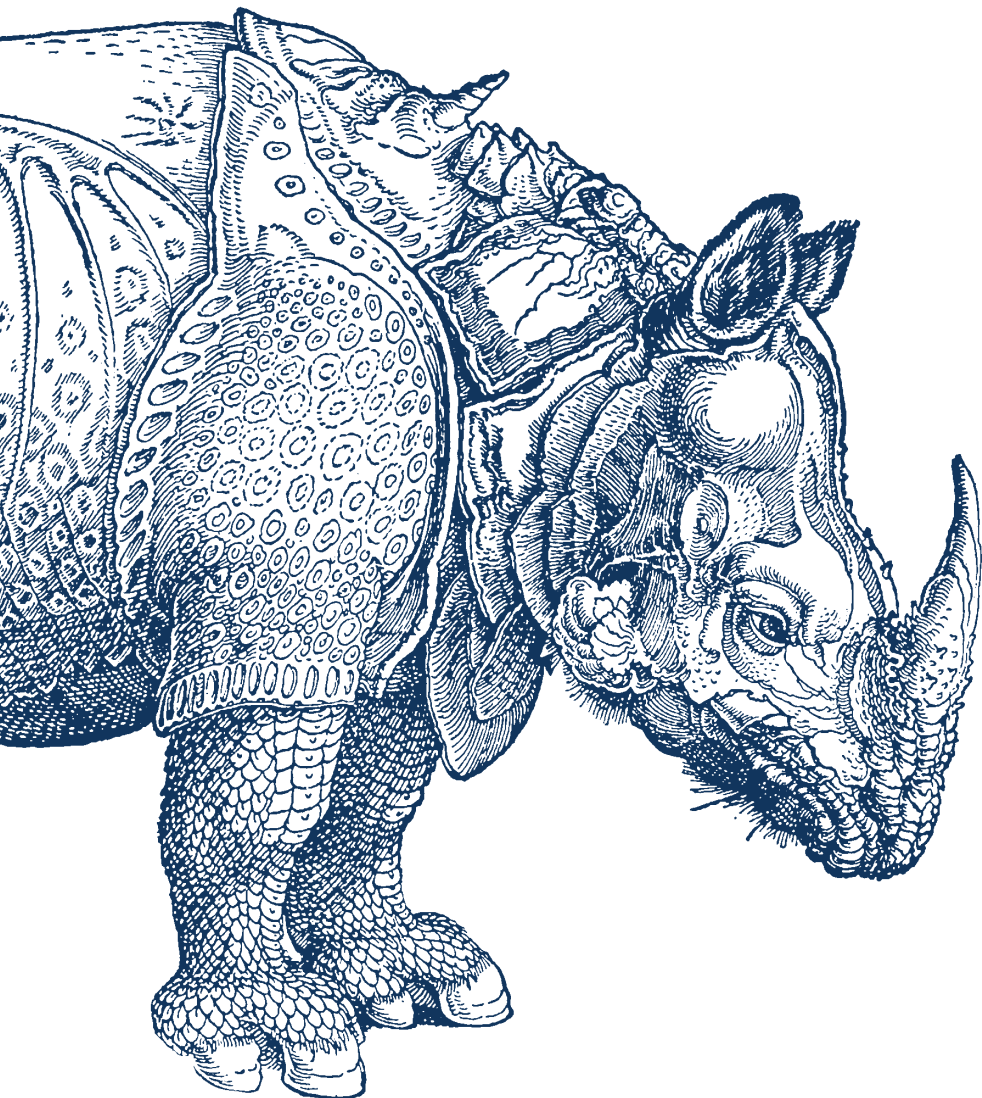


1515  
RHINOCERVS  
SUNDAY ROAST

AB JULI



1 5 1 5  
R H I N O C E R V S  
R E S T A U R A N T

MO | MI | DO | FR | SA 18:00 - 23:00 / SONNTAG: SUNDAY ROAST 12:00-15:00

**SUNDAY ROAST**

Immer sonntags wartet das „Sunday Roast“ auf euch. Dann heißt es mit Freunden oder der Familie Zeit verbringen und das Mittagsessen zelebrieren. Ganz entspannt und ohne Zwänge. Als kleine oder größere Gruppe bestellt ihr eure Bratenauswahl. Das Zitronen-Hähnchen und/oder Roastbeef werden im Ganzen gebraten und serviert. Wenn ihr nicht selbst „Hand anlegen“ wollt, dann helfen wir euch natürlich gerne beim Tranchieren. Nur essen müsst ihr selbst!

Bitte Sunday Roast immer vorbestellen!

**AUS DEM BACKOFEN,  
IM GANZEN GEBRATEN  
UND SERVIERT:**

**Zitronen-Hähnchen** ..... 42  
goldbraun und knusprig  
für ca. 2-3 Personen

**Roastbeef** ..... 29  
rosa gebraten  
für ca. 2 Personen

**Roastbeef** ..... 46  
rosa gebraten  
für ca. 3-4 Personen

Serviert mit Röstkartoffeln  
aus dem Ofen und Sauce.

**ZUSÄTZLICHE  
BEILAGEN:**

**Gratiniertes Kartoffelpüree** ..... 5

**Arroz da Tia** ..... 5  
Reis mit Rosinen

**Salatbowl mit frischen  
Blattsalaten** ..... 8

**Maniok-Farofa und in Portwein  
karamelierte rote Zwiebel** ..... 5

**Molho á Campanha** ..... 5  
Frische Salsa aus Tomate, grüne Paprika,  
Ingwer, Gemüsezwiebel und Koriander

Alle Preise in Euro

Für Allergenkennzeichnung fragen Sie bitte das Personal bzw. siehe Allergeneordner.

1 5 1 5  
R H I N O C E R V S  
R E S T A U R A N T

---

MO | MI | DO | FR | SA 18:00 - 23:00 / SONNTAG: SUNDAY ROAST 12:00-15:00

---

**NACHSPEISEN**

**Ipanema Hommage** ..... 10,5  
Carpaccio de Banana Brûlée mit Tonkabohnen Eis und Schokoerde

**Brazilian Crème caramel** ..... 8,5  
mit Dolce de Leite und Orange-Tuile

**Eis und Sorbet\*** ..... 6,5  
aus unserer Eismaschine  
\*(Tonkabohnen, Salted Caramel, Zitronen-Sorbet)

**Brigadeiros aus Valhrona Schokolade** ..... je Kugel. 2,5  
not a Praline, not a Truffle, this is a f\*cking awesome Brigadeiro

**Käseauswahl** ..... 10,5  
mit Cashewnüsse und karamelisierten Zwiebel-Chutney“

**DESSERTWEIN:**

2014 Hofpasch Andreas Bender.  
Mosel, Deutschland 0,1l | 6,5

Alle Preise in Euro  
Für Allergenkennzeichnung fragen Sie bitte das Personal bzw. siehe Allergeneordner.