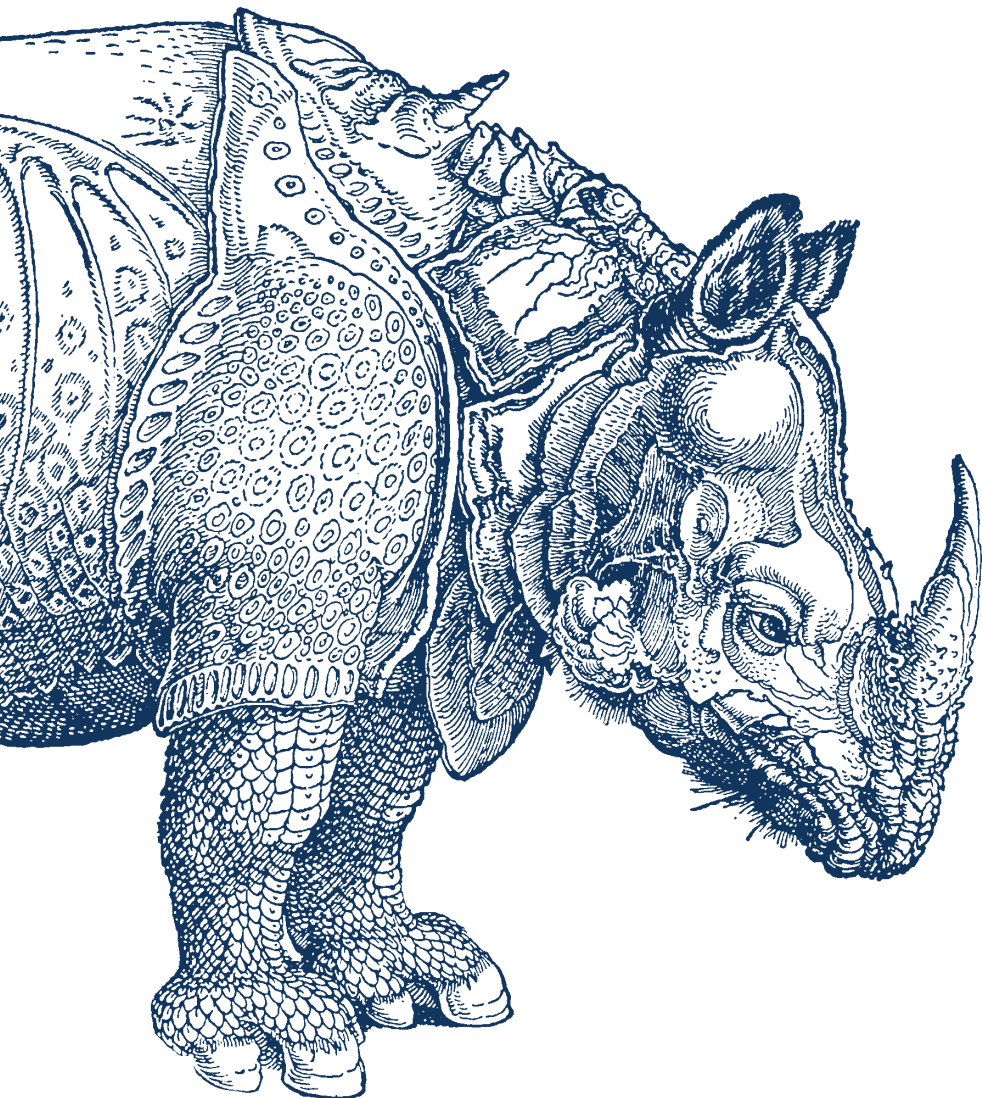
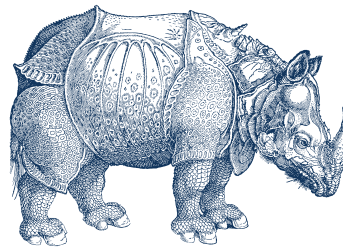


1515
RHINOCERVS
MENU



1 5 1 5
R H I N O C E R V S



R E S T A U R A N T

U R B A N E R G E N U S S
U N D L E B E N S F R E U D E

Leidenschaft auf Tellern. Von einem Freund serviert.
Für entspannte Gäste.

Viviane und ihr Team kochen für euch.
Dabei bringt die Küchenchefin kulinarische Fröhlichkeit
und Zutaten aus ihrem Heimatland Brasilien nach Nürnberg.

Wir servieren moderne saisonale Gerichte,
die mit brasilianischem Temperament neu interpretiert wurden.
Unsere Menükarte ist kurz und kompakt.
Im 1515 RHINOCERVS sind alle Speisen stets frisch hand- und
hausgemacht - mit viel Hingabe und dem Auge für Details.
Unsere Karte wechselt im Rhythmus der Jahreszeiten.
So kommen neben dem Klassiker „brasilianisches Rinderfilet“ auch
tagesfrischer Fisch, Geflügel und Wildspezialitäten in
wechselnden, saisonalen Kompositionen auf die Teller.
Aber auch Vegetarier kommen bei uns
auf ihr Geschmackserlebnis.

Und das Beste kommt zum Schluss... daher solltet ihr bei all der
Schlemmerei unbedingt noch ein
kleines Plätzchen für die Nachspeise offen halten. Ein unbedingtes
„Must try“ sind unser Banana Carpaccio Brûlée
oder zum Espresso die „f*ing awesome“ Brigadeiros,
die Lieblingsleckerei der Brasilianer aus 70% Valrhona Schokolade.

Eure Gastgeberinnen,
Viviane & Bettina

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

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR:

Hauscocktail | 4,5

1515 Mischung für Autofahrer | 4,5

Wilhelm Marx Bayern Dry G & T | 10,5

SPECIALS

Tagesempfehlungen

siehe Aushang

**VORSPEISEN/
ZWISCHENGÄNGE**

Handgeschnittenes Beef Tartar 15
auf gepickeltem Rettich Carpaccio,
schwarzem Quinoa und Wasabi-Mayonnaise

Bacalhau Bites 9,5
Frittierte Stockfisch - Klößchen mit Mango
-Ingwer-Koriander-Salsa

1515 Salada Tricolor 9,5
mit Mussarella de Búfala, frische und
marinierte Tomaten, Avocado und Petersilie-
Pistazien-Pesto

HAUPTSPEISEN

"Catch of the Day" Carioca Style 24,5
auf Samphire- und grünem Spargelbett
mit Selleriepüree und Langustinensauce

Peito de Frango 19,5
Gebratenes Hühnerfilet mit Quinoa
und Zucchini-Tomatensauce

Brasilianisches Rinderfilet (200 gr) 30
mit gratiniertem Kartoffel-Meerrettich-Püree,
karamelisierten roten Zwiebeln, gebratene
Zitrone und Rotweinjus

Nicht Fisch, nicht Fleisch 17,5
Tagesfrisch vegetarisch

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.

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
ab Juli

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 karamalisierte 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
RHINOCERVS
RESTAURANT

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

MINERALWASSER

RhönSprudel aus dem Biosphärenreservat	
Naturell 0,25l	2,5
Naturell 0,75l	5,5
Medium 0,25l	2,5
Medium 0,75l	5,5

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,33l	3
Coca-Cola Zero 0,33l	3
now Bio Limonade 0,33l	3,5
Pink Rhababer Fresh Lemon Grapefruit	
Johannisbeersaft 0,2l	3
Orangensaft 0,2l	3
Apfelsaft 0,2l	3
Saftschorle 0,3l	3
Tonic Wasser 0,2l	2,5
Bitter Lemon 0,2l	2,5

HEISS

Von der Rösterei BERGBRAND	
Espresso	2,5
Espresso Doppio	3
Espresso Macchiato	2,5
Cappuccino	3,5
Café Americano	3

BIER

Pils 0,33l	3
Fränkisches Bier Hell Dunkel 0,5l	3,5
Radler 0,5 l	3
Gutmann Weizen 0,5l	3,5
Gutmann Weizen alkoholfrei 0,5l	3,5

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

APERITIF

Haustrunk	4,5
Haustrunk für Autofahrer.....	4,5
Gingerliq Spritz	6
Gin & Tonic (Hendrix, Jinzu).....	8,5
Gin & Tonic (Wilhelm Marx)	10,5
Martini Bianco 0,5l	5

**DIGESTIF
SCHNAPS & EDELBRÄNDE**

Ramazzotti/Sambucca 4cl 4

Fränkische Brände:

Williams 2cl	4
Obstler 2cl	4

Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx:

Gingerliq. 1cl	4,5
Waldhimbeeren 1cl	6,5
Haselnuss 1cl	5,5
Löwenzahnblüte 1cl	4,5
Himbeermark 1cl	5
Acquavite di Genziana aus dem Maulbeerfass 1cl	5

SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Treviso, Dall Bello Veneto, Italien 0,1l	5
Celeber, Asolo Prosecco Superiore DOC G, Dall Bello, Veneto, Italien 0,75l	35
Meinklang Prosa Rosé, Österreich 0,75l	29
Veuve Cliquot Champagne 0,75l	95

OFFENE WEISSWEINE

Chardonnay, Schneider, Nordheim 0,2l	6,5
Riesling, Schneider, Nordheim 0,2l.....	6
Silvaner, Schneider, Nordheim 0,2l	5,5
Weinschorle 0,2l	5

OFFENE ROTWEINE

Tempranillo-Garnacha VdT, Oromonte, Castilla 0,2l	6
--	---

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

FLASCHENWEINE WEISS

2015 Chardonnay Kabinett trocken, Weingut am Vogelein

Franken, Deutschland 0,75l | 21

2015 Riesling Kabinett trocken, Weingut am Vogelein

Franken, Deutschland 0,75l | 20

2015 Gewürztraminer, Villa Wolf

Pfalz, Deutschland 0,75l | 24

2016 Grauburgunder trocken, Ernst Loosen Villa Wolf,

Pfalz, Deutschland 0,75l | 22,5

2015 Burgerlandweiss Meinklang

Burgenland/Neusiedler See, Österreich 0,75l | 25

2015 Sauvignon Blanc, Philia

Wachenheim, Pfalz, Deutschland 0,75l | 32

2014 Weißburgunder, Bender

Mosel, Deutschland 0,75l | 32

2014 Gewürztraminer, Domaine Zind Humbrecht

Alsace, Frankreich 0,75l | 48

2013 Beru Chablis, Chateau de Beru

Beru, Frankreich 0,75l | 65

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

FLASCHENWEINE ROSÉ

2015 Spätbrugunder Rosé, Ernst Loosen Villa Wolf,
Pfalz, Deutschland 0,75l | 24

FLASCHENWEINE ROT

Tempranillo-Garnacha, Oromonte
Castilliai, Spanien 0,75l | 22,5

2012 Pinot Noir, Andreas Bender
Pfalz, Deutschland 0,75l | 35

2012 Ripasso Classico Superiore, Ugolini
Valpolicella, Italien 0,75l | 51

2015 Valpolicella Classico Pozzeto, Ugolini
Valpolicella, Italien 0,75l | 28

2011 Grenache & Syrah, Astralabe, Chene Bleu
Provence, Frankreich 0,75l | 65

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