

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 | 5

1515 Mischung für Autofahrer | 4,5

NBG IPA Premium Craftbeer | 4

Wilhelm Marx Bayern Dry G & T | 10,5

SPECIALS

Tagesempfehlungen siehe schwarzes Board

**VORSPEISEN /
ZWISCHENGÄNGE**

Gazpacho 8
mit zweierlei Tomaten, frischen Erbsen und
Pinienkernen

Hausgebeizter Lachs 12
mit gegrillten Frühlingszwiebeln, Pickles,
Ingwer und Capim Limão Drops

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 de Verão 9,5
Frischer Sommersalat mit Palmito de Pu-
punha, Mango und Orangen-Honig-Dressing

HAUPTSPEISEN

"Catch of the Day" Carioca Style 24,5
mit Fenchel-Croquetten
und Zitronen-Gurke-Dill-Sauce

Frango de Churrasco 19,5
Hühnerschlegel mit frischer Minze und Korian-
der, gegrilltem Mais und Chorizo-Sauce

Ribeye & Batata Doce Frita 28
Gegrilltes Steak, mariniert in Tamarinde, mit
Süßkartoffel-Pommes & Senf-Öl-Vinaigrette

Rinderfilet 32
mit Kartoffel-Meerrettich-Püree,
Manioc-Bacon-Farofa und Rotweinjus

Nicht Fisch, nicht Fleisch 18,5
Palmito de Pupunha Grelhada mit Ugolini Oli-
ven-Öl, Himalaya Salz, Manteiga de Garrafa,
Feijão Fradinho und Salat

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
- Quindim de Côco** 8,5
das brasilianische Kokosnuss-Vergnügen mit Minzeis
- Eis und Sorbet*** je Kugel 2,5
aus unserer Eismaschine
*(Tonkabohnen, Salted Caramel, Zitronen-Sorbet)
- FAB Selection - Brigadeiros aus Valhrona Schokolade** 7,5
„Not a Praline, not a Truffle, this is a f*cking awesome Brigadeiro“
- Käseauswahl** 10,5
mit Cashewnüssen, Guaven-Marmelade und Jelly

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.