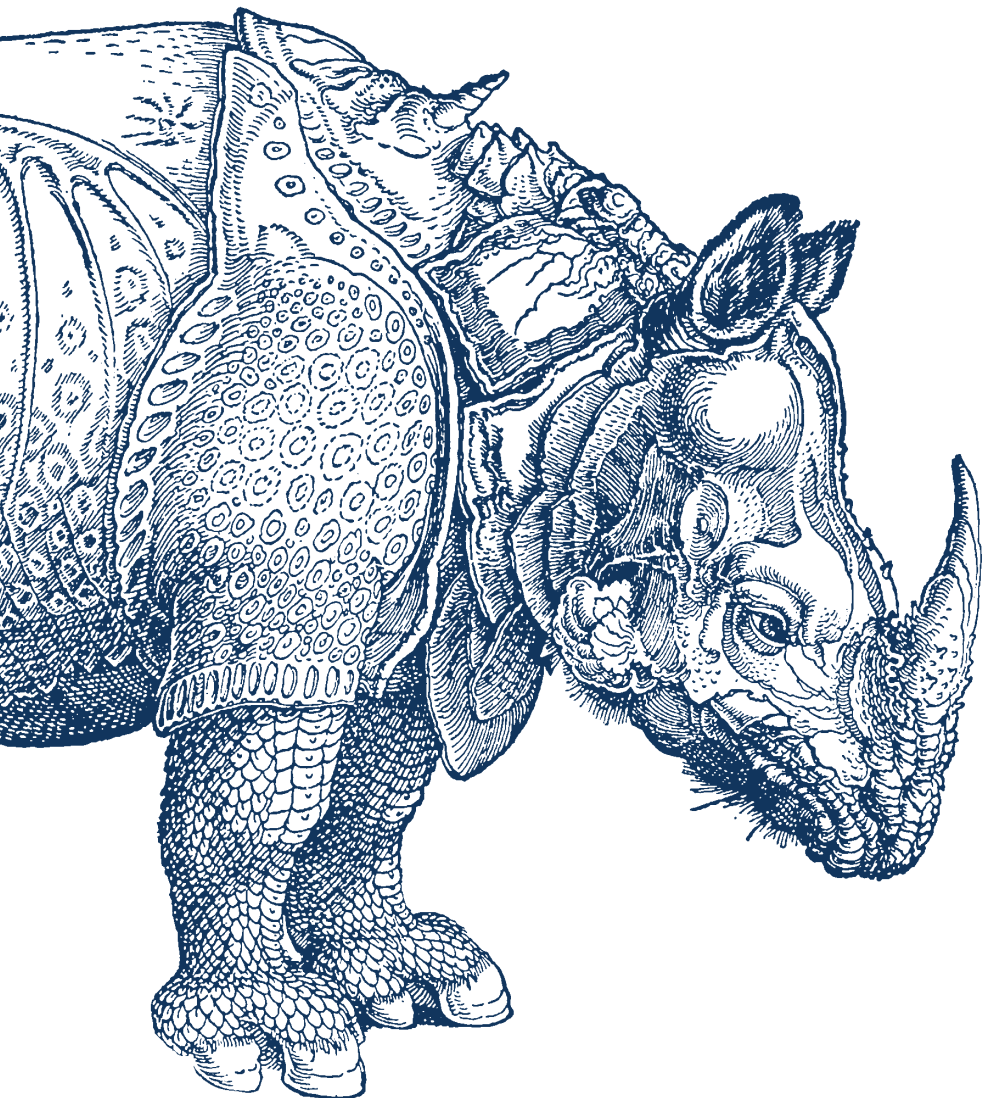
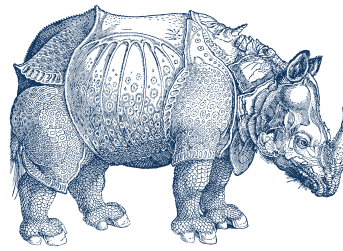


1515
RHINOCERVS
MENU



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 / SUNDAY ROAST EVENTS 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**

Sopa de Palmito 8
Palmenherzensuppe mit Trüffelöl
und Pancetta

Camarão com Chuchu 13,5
Riesengarnelen in Knoblauch-Chilliöl,
Tomaten und Chayote

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

HAUPTSPEISEN

Catch of The Day - Carioca Style

..... s.h. Board
mit Samphire, Selleriepüree
und Langustinensauce

Frango de Churrasco 19,5
Hühnerfleisch vom Schlegel mit Süßkartoffeln
und karamellisierten Karotten

Rinderfilet 33,5
mit Rotenkartoffeln, Wintergemüse
und Rotwein-Schokojus

Nicht Fisch, nicht Fleisch 18,5
Moqueca de Palmito - Palmenherzen
mit Kokosnusssauce, Mango-Ingwer Risotto
und Dendéöl

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 / SUNDAY ROAST EVENTS 12:00-15:00

WINTERMENÜ

Sopa de Palmito | 8

Palmenherzensuppe mit Trüffelöl
und Pancetta

Vieras com Toucinho | 13,5

Jakobsmuscheln mit Kastanien-Velouté,
Apfel und Kresse

Paito de Pato

Barbarie-Entenbrustfilet | 28,5

mit Selleriepuree und Zimt-Sternanis - Jus

Sobremesa de Natal | 9,5

Schokoladenmousse mit Maracuja, Mango-Jelly und Joghurtsorbet

3 Gang Menu

***mit Sopa de Palmito | 46**

**** mit Vieras com Toucinho | 51,5**

4 Gang Menu | 59,5

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 / SUNDAY ROAST EVENTS 12:00-15:00

NACHSPEISEN

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

Sobremesa de Natal 9,5
Schokoladenmousse mit Maracuja, Mango-Jelly und Joghurtsorbet

Bolas de Sorvete 7
Eis und Sorbets aus unserer Eismaschine

FAB Selection - Brigadeiros aus Valhrona Schokolade 7,5
„Not a Praline, not a Truffle, this is a f*cking awesome Brigadeiro“

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 / SUNDAY ROAST EVENTS 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

HEISS

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

BIER

NBG IPA Premium Craftbeer 0,33l	4
Pils 0,33l	3
Fränkisches Bier 0,5l	3,5
Radler 0,5l	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
RHINOCERVS
RESTAURANT

MO | MI | DO | FR | SA 18:00 - 23:00 / SUNDAY ROAST EVENTS 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**

Ramazotti/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

Weinschorle 0,2l

5

OFFENE ROTWEINE

Tempranillo-Garnacha VdT,

Oromonte, Castilla 0,2l

6,5

Primitivo

Puglia IGT, Italy 0,2l

6,5

Alle Preise in Euro

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