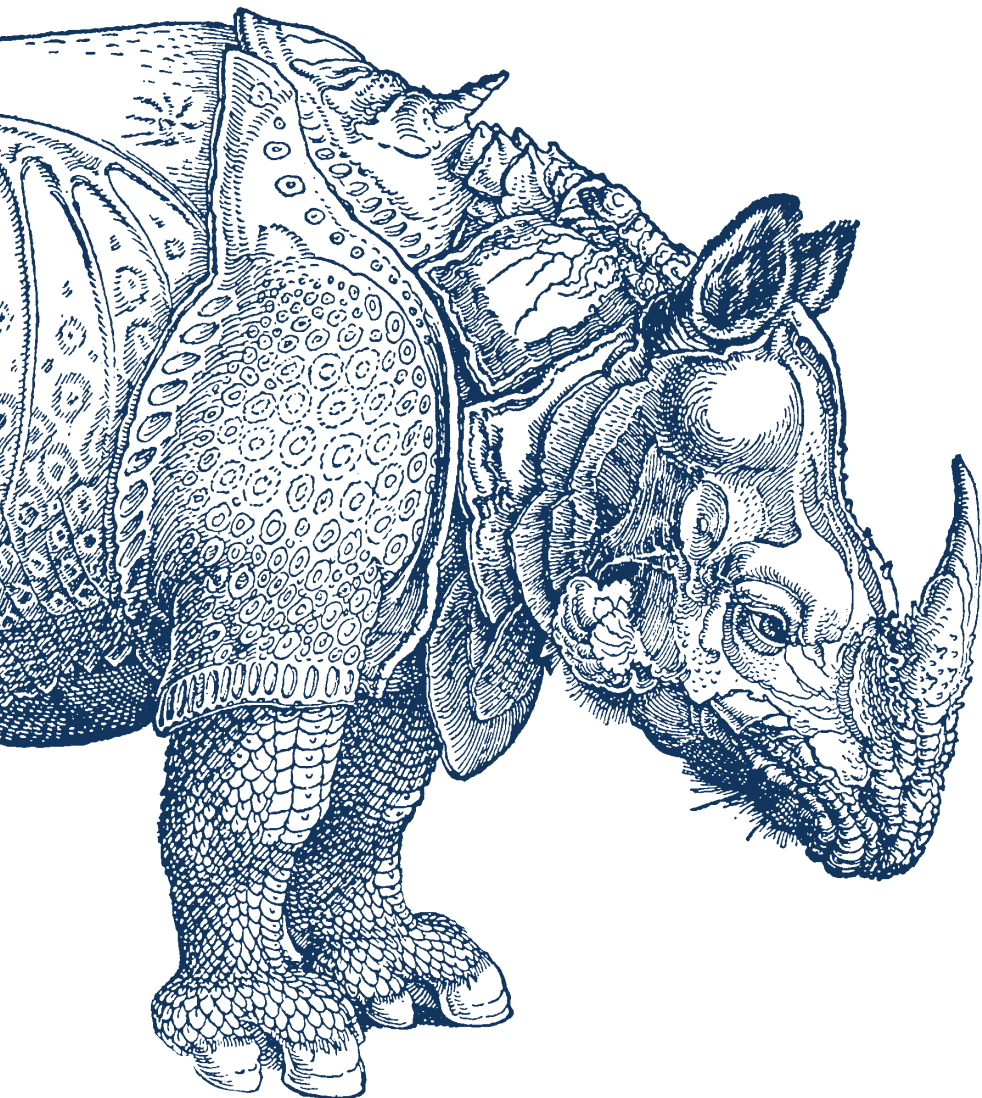


1515
RHINOCERVS
SUNDAY ROAST
MENU



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

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

SUNDAY ROAST
siehe Sunday Roast Event Termine

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 MIT SAUCE 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	

**ZUSÄTZLICHE
BEILAGEN:**

Gratiniertes Kartoffelpüree	5
Röstkartoffeln aus dem Ofen	5
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
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
- Kisses from Rio** 12,5
Mini Carpaccio de Banana Brûlée, Quindim und Brigadeiro de Cajú
- 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.