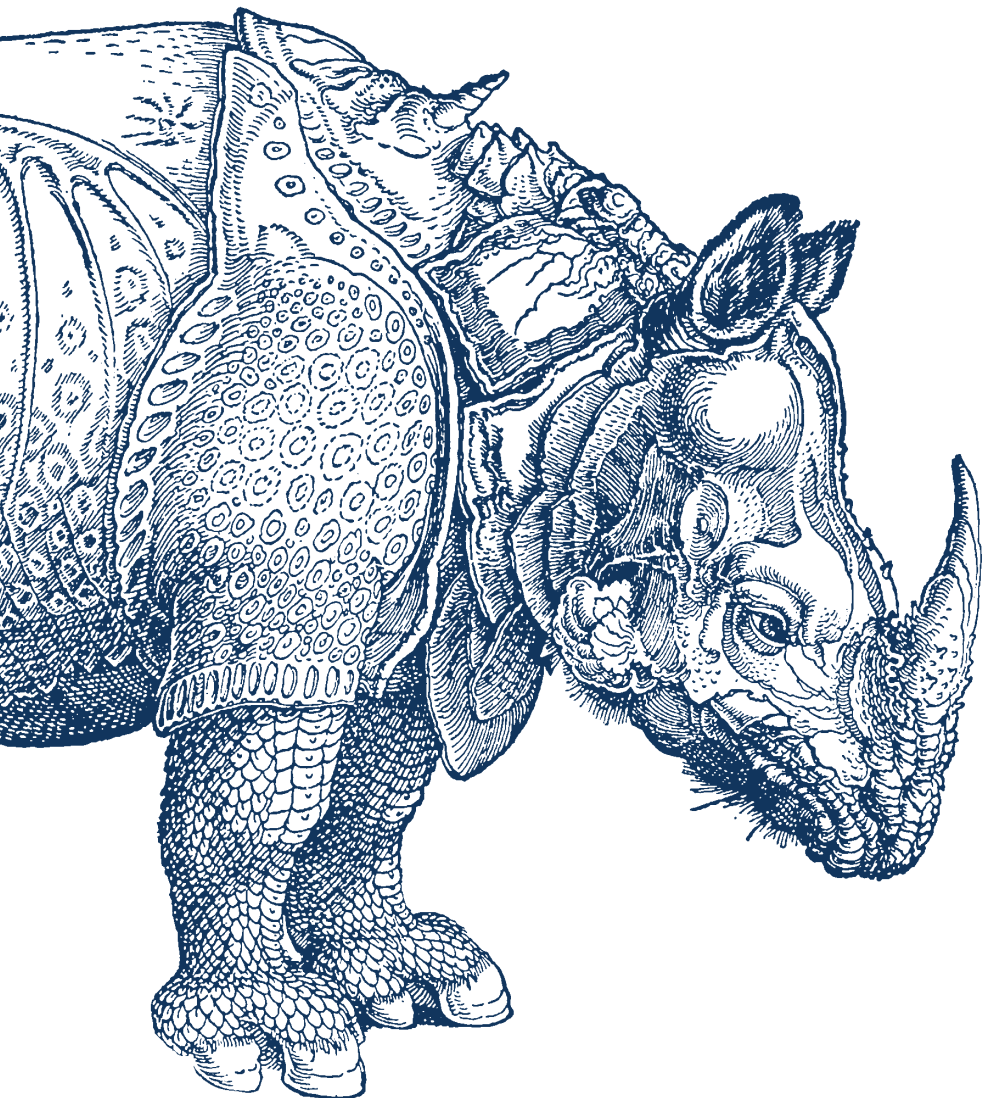
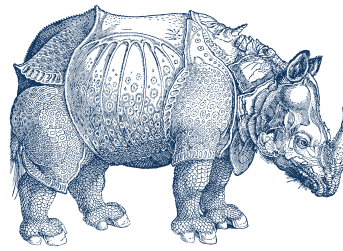


1515  
RHINOCERVS  
MENU



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**

**Couve Flor** ..... 9,5  
Blumenkohl slow-cooked mit Apfel-Zitronen-Jelly, Port-Rosinen und Cheddarcreme

**Atum com Chorizo** ..... 14,5  
Thunfisch mit Chorizo-Muscheln-Infusion

**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** ..... s.h. Board  
mit Palmitopüree, Weißweinsauce und knusprigen Trauben

**Cordeiro com Caju** ..... 28,5  
Lammfilet mit Kartoffeln, roter Paprika, Minzöl und Cashewnüssen

**Peito de Frango** ..... 19,5  
Hühnerbrustfilet mit geröstetem Blumenkohl, Confit-Kartoffeln, Zuckerschoten und Salbei-Zitronensauce

**Rinderfilet** ..... 33,5  
mit Salted-Caramel-Zwiebel, Sellerie, Karotten, Maniok-Farofa und Bier-Weinsauce

**Nicht Fisch, nicht Fleisch** ..... 18,5  
Palmito de Pupunha- Gegrillte Palmenherzen mit Artischockenpüree, Buttermilchcreme, Walnüssen und Salbei

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 | 7

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 .....	3,5
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.

1515  
RHINOCERVS  
RESTAURANT

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

**APERITIF**

Hauscocktail .....	5
Mischung 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 .....

7

Riesling, Schneider, Nordheim 0,2l.....

6,5

Weinschorle 0,2l .....

5

**OFFENE ROTWEINE**

Tempranillo-Garnacha VdT,

Oromonte, Castilla 0,2l .....

7

Primitivo

Puglia IGT, Italy 0,2l .....

6,5

Alle Preise in Euro

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