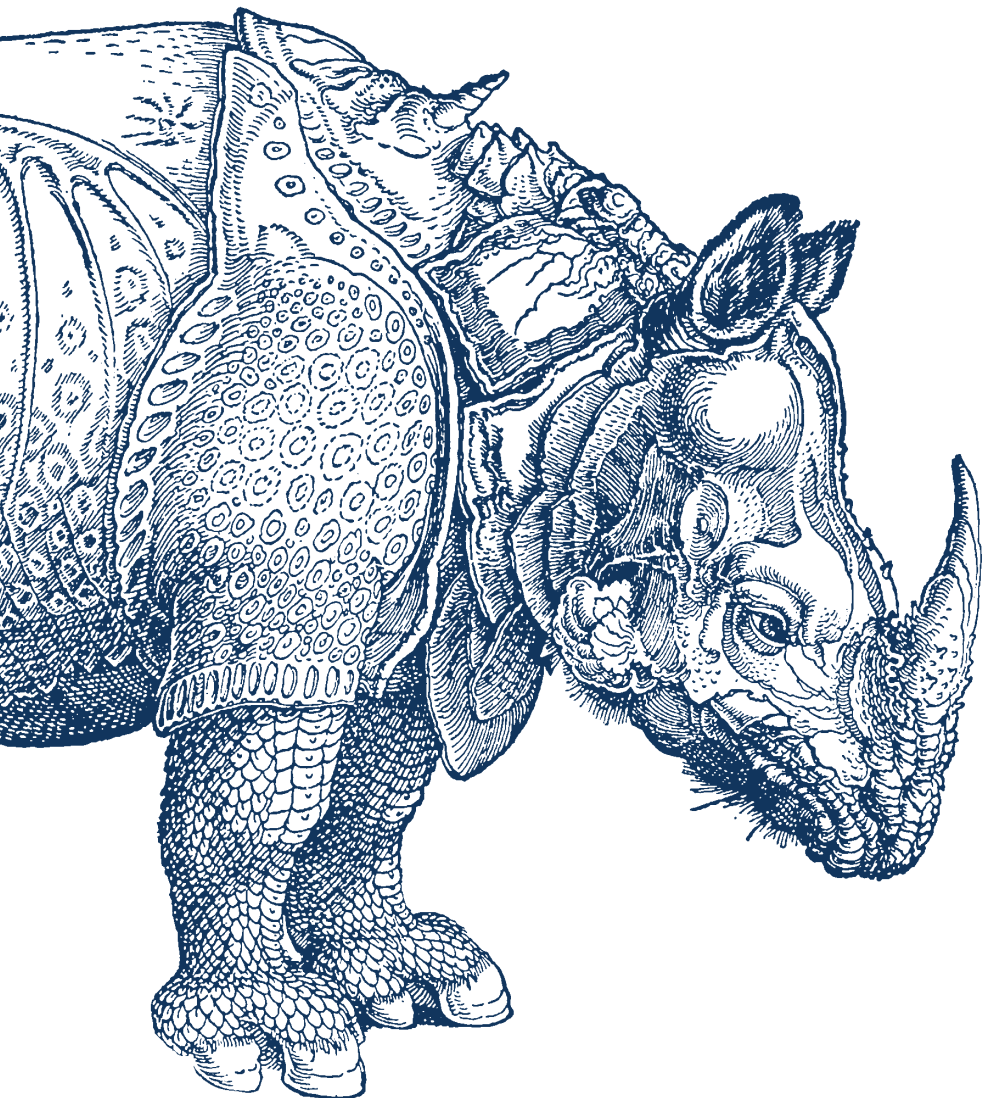
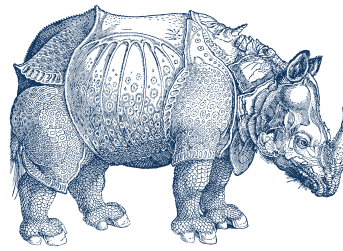


1515  
RHINOCERVS  
MENU



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:**

**Posto Nove | 8,5**

Limette, Cachaça, Basilikum

Hauscocktail | 5 oder als 1515 Mischung für Autofahrer | 4,5

NBG IPA Premium Craftbeer | 4

Wilhelm Marx Bayern Dry Gin & Tonic | 10,5

**SPECIALS**

Tagesempfehlungen siehe schwarzes Board

**VORSPEISEN /  
ZWISCHENGÄNGE**

**Couve Flor** ..... 12,5

Gerösteter Blumenkohl, Cheddarcremé, Rosinenpüree, Jelly und knusprige Weintrauben  
2016 Burgenland weiß, Meinklang 0,1l | 4,5

**Vieiras com Castanha** ..... 14,5

Jakobsmuscheln mit Kastanien-Velouté, Pancetta Dust und grünem Apfel  
2016, Riesling, Wein von 3, Würzburg 0,1l | 5

**A Cenoura e O Rabo** ..... 15

Die Karotte und der Schwanz - Sous Vide Karotte mit geschmorten Ochsenchwanzfleisch und Ziegenjoghurt  
2016, Phaia, Villa Wolf, Wachenheim 0,1l | 5,5

**Bacalhau Bites** ..... 9,5

Frittierte Stockfisch-Klößchen mit Mango-Ingwer-Koriander-Salsa  
2016 Vinho Verde Alvarinho »Contacto« 0,1l | 6,5

**HAUPTSPEISEN**

**Peixe do Dia** ..... s.Board

Catch of the Day mit Selleriepüree, Samphire und Langustinensauce

2016 Philia Sauvignon Blanc, Wachenheim 0,1l | 5,5

**Brazilian BBQ Frango** ..... 19,5

Gesmokte Hühnerroulade vom Schlegel mit Quinoa, Chorizo, Karotten und Erbsenpüree  
2017, No MILK TODAY, Weingut Bernhard, Pfalz 0,1l | 4,5

**Picanha Delicada** ..... 39

Picanha vom US Angusrind, Maniok-Farofa, Mangold, Butternusskürbis und Rotweinsauce

**Nicht Fisch, nicht Fleisch** ..... 18,5

Palmito Cannelloni - Palmherzen gefüllt mit Mandel-Hokkaidokürbis, ausgelassen Butter und Parmesan

2016 Grauburgunder, Villa Wolf, Pfalz 0,1l | 4,5

Alle Preise in Euro

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

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

**UNSER HIGHLIGHT AM FREITAG UND SAMSTAG: 1515 PICANHA**

Picanha ist DIE brasilianische BBQ-Köstlichkeit. Klassisch wird es als Churrasco (bras. Grillart) zelebriert. Für den außergewöhnlichen Fleischgenuss geben wir unserem 1515 Picanha jedoch noch etwas mehr Zeit und Aufmerksamkeit. Zuerst garen wir es schonend Sous Vide über mehrere Stunden bei 51 Grad. Für die herzhaften Röstaromen kommt es zum Finish noch auf unseren Grill.

**Für den perfekten brasilianischen Genussmoment verwenden wir:  
US Angus Picanha**

Speziell gereift durch die Landmetzgerei Lindner in Aufseß/ Franken  
Nach dem echten „Picanha-Cut“ geschnitten  
Mit extra hoher Marmorierung und starker Fettauflage

**ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR:**

Posto Nove | 8,5  
Limette, Cachaça, Basilikum

**THE BRAZILIAN WAY (AB 2 PERSONEN)**

Bacalhau Bites  
frittierte Stockfisch-Klößchen mit Mango-Ingwer-Koriander-Salsa  
2016 Vinho Verde Alvarinho »Contacto« 0,1 l | 6,5

\*\*\*

1515 Picanha  
mit gecrashten Kartoffeln, Maniok-Farofa und Salsa Verde  
Tempranillo-Garnacha, Castilla 0,2l / 7

\*\*\*

Brigadeiros-Auswahl

Menü pro Person | 58

Alle Preise in Euro

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

---

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

---

## NACHSPEISEN

**1515 Quindim** ..... 12,5  
Kokosnuss-Schaum, karamellierte Kokosnuss und hausgemachtes Zabaione-Eis  
BARROS Portwein, TAWNY 10 Jahre, Porto, Portugal 0,1l | 7,5

**Kisses from Rio** ..... 10,5  
Dreierlei: Süßes Mini-Vergnügen

**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.

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

**APERITIF**

Hauscocktail .....	5
Mischung für Autofahrer.....	4,5
Gingerliq Spritz .....	6
Gin & Tonic (Hendricks).....	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**

Prickelndes im Glas 0,1l .....	5,5
Prickelndes in der Flasche 0,75l .....	35
Meinklang Prosa Rosé, Österreich 0,75l .....	29
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.