

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

SUNDAY ROAST IM OKTOBER
UNSER HIGHLIGHT: 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 Black Angus Picanha

Speziell gereift durch die Landmetzgerei Lindner in Aufseß/ Franken

Nach dem echten „Picanha-Cut“ geschnitten

Mit extra hoher Marmorierung und starker Fettauflage

VORSPEISEN:

Kürbissuppe	5,5
Couve Flor	7,5
Sous Vide gegarter und angerösteter Blumenkohl, Cheddarcreme und Rosinenpüree	
Bacalhau Bites	8
Stockfisch-Bällchen mit Ingwer-Koriander-Tomate-Paprika-Salsa	

PICANHA & BEILAGEN:

Picanha 450gr	39,5
Crushed Potatoes mit Mais & Chorizo	5
Salatbowl	6,5
Maniok-Farofa	3
Salsa Verde	3

FÜR VEGETARIER:

Moqueca de Palmito	16,5
Palmherzen in Kokos-Paprika-Dendéöl-Sauce und Quinoa	

Alle Preise in Euro

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