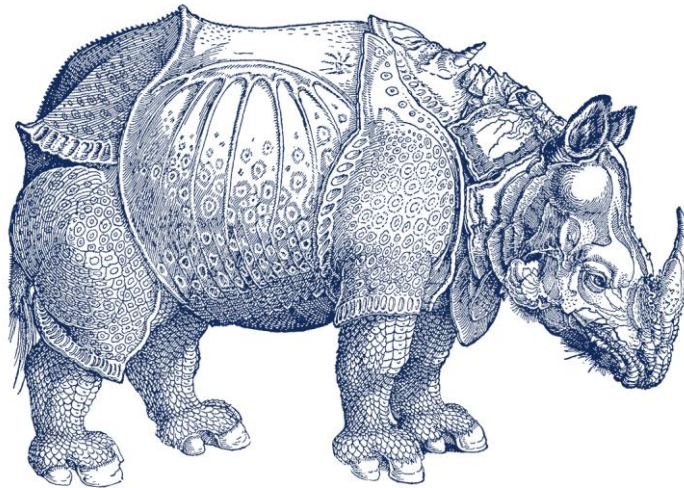


1515
RHINOCERVS



RESTAURANT

WEIHNACHTEN 2018
MENÜVORSCHLÄGE

(Preise ohne Gewähr. Zutaten nach Verfügbarkeit.)

vb gastro-management gmbh
Deutschherrnstr. 43-45 | D-90429 Nürnberg
Steuernummer: 241/141/20584
Ust.-ID: DE217573430

Geschäftsführer:
Viviane Zabold, Bettina Zabold
Bankverbindung:
IBAN: DE14760606180002710960 | BIC: GENODEF1N02

1515 RHINOCERVS RESTAURANT
Rohlederstr. 1 | D-90419 Nürnberg
Reservierung telefonisch: 0911/30 72 85 42
oder per E-Mail: table@1515rhinocerus.de
www.1515rhinocerus.de

UNSERE GESELLIGE MENÜ-VARIANTE I:

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

3-Gänge – THE BRAZILIAN WAY

Bacalhau Bites

frittierte Stockfisch-Klößchen mit Mango-Ingwer-Koriander-Salsa

1515 Picanha vom US Black Angus Rind auf Holzbrettchen serviert

mit gecrushten Kartoffeln, Chorizo und Mais, Maniok-Farofa und Salsa Verde

Brigadeiro-Auswahl

Hausgemachte brasilianische „Pralinen“
mit frischer Kokosnuss, Cashew und 72% Valrhona Schokolade

Menüpreis p.P. 58 EUR

MENÜVARIANTE II: 3- oder 4-Gang

Sopa de Palmito

Palmherzensuppe mit Trüffelöl und Pancetta

Vieiras com Castanha

Jakobsmuscheln mit Kastanien-Velouté und grünem Apfel

Bacalhau de Natal

Kabeljau-Loin Confit mit gerösteten roten Paprikafilets,
Kartoffeln und schwarze Oliven Tuile

oder

Picanha Delicada

Picanha vom US Black Angus Rind, Trüffel-Kartoffelpüree,
Ingwer-Karotten und Rotweinsauce

Brigadeiro-Selektion

Hausgemachte brasilianische „Pralinen“
mit frischer Kokosnuss, Cashew und 72% Valrhona Schokolade

Menüpreis pro Person als 4-Gang: 65 EUR

Menüpreis pro Person als 3-Gang (ohne Jakobsmuscheln): 55,50 EUR

MENÜVARIANTE III: 3- oder 4-Gang

Couve Flor

Sous-Vide gegarter und angebratener Blumenkohl
mit Cheddarcreme, Rosinenpüree und knusprigen Trauben

O Rabo e A Cenoura

Glasierte Karotte mit geschmortem Ochsenschwanz und Paprika-Tuile

Peixe do Dia

Catch of the Day mit Selleriepüree, Samphire und Langustinensauce

oder

Peito de Pato

zartrosa Entenbrust mit Selleriepüree, karamellisierter Chicorée,
Dattelmus und Sternanis-Portwein-Sauce

1515 Quindim

Kokosnuss-Espuma mit karamellisierter Kokosnuss
und hausgemachtem Zabaione-Eis

Menüpreis pro Person als 4-Gang: 69 EUR

Menüpreis pro Person als 3-Gang (ohne Ochsenschwanz): 58 EUR

MENÜVARIANTE V: VEGETARISCH 3- oder 4-Gang

Sopa de Palmito

Palmherzensuppe mit Trüffelöl

COUVE FLOR

Sous-Vide gegarter und angebratener Blumenkohl und Rosinenpüree

Moqueca de Batata Doce

Süßkartoffeln mit Kokosnuss-Paprika-Dendéöl-Sauce und Quinoa

Sorbetvariation

aus unserer Eismaschine

Menüpreis pro Person als 4-Gang: 50 EUR

Menüpreis pro Person als 3-Gang (ohne Blumenkohl): 49,50 EUR