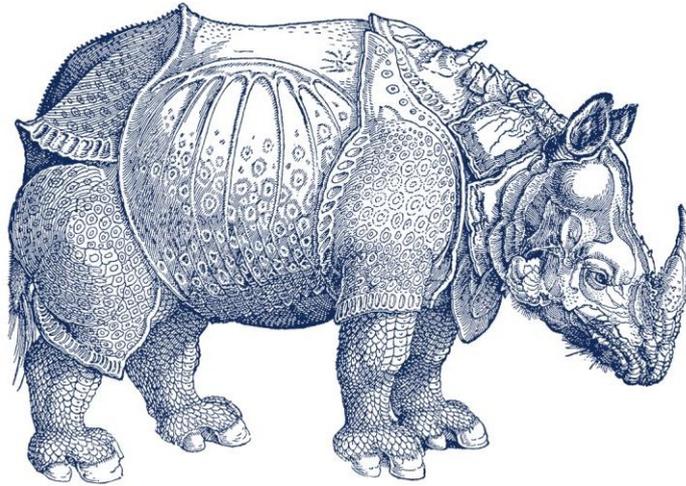


1515
RHINOCERVS



RESTAURANT

WEIHNACHTEN 2019
MENÜVORSCHLÄGE

(Preise in EUR. 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
Rohleedererstr. 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 54 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 im Frankenland
Nach dem echten „Picanha-Cut“ geschnitten
Mit extra hoher Marmorierung und starker Fettauflage

3-Gänge – THE BRAZILIAN WAY

Bacalhau-Brandade

Gratiniertes Stockfisch-Kartoffelpüree mit Süßkartoffel-Chips

1515 Picanha vom US Black Angus Rind auf Holzbrett serviert

mit frittiertem Maniok, Bacon-Farofa und Chimichurri

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 und Pancetta-Dust

Vieiras com Castanha

Jakobsmuscheln mit Kastanien-Velouté und grünem Apfel

Peixe do Dia

Catch of the Day mit Selleriepüree, Samphire und Langustinensauce

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 Ochenschwanz

Peixe do Dia

Catch of the Day mit Selleriepüree, Samphire und Langustinsauce

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 Ochenschwanz): 58 EUR

Weihnachtsfeier am:

Anzahl Personen:

Rechnungsanschrift:

Ansprechpartner mit E-Mail und Telefonnummer:

Sonstige Wünsche/ Bemerkung:

Menüauswahl:

Angebot angenommen (Datum/ Unterschrift)
