Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Fascination“!

Unsere Gastronomie vereint das internationale Flair der legendären Rennstrecke mit der grünen Idylle der Hocheifel. Unser Küchenchef und sein kreatives Team überraschen immer wieder mit neuen, köstlichen Ideen – oft inspiriert von den regionalen Spezialitäten. Wir heißen Sie herzlich willkommen an der weltbekannten „Grünen Hölle" und laden Sie ein, sich auch kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Dear guests!

Welcome to the restaurant ‘Fascination’!

Our cuisine blends the international flair of the legendary racetrack with the lush beauty of the Eifel Highlands. Our head chef and his creative team continuously surprise with new, delicious creations – often inspired by local specialties. We warmly welcome you to the world-famous "Green Hell" and invite you to indulge in a culinary treat.

Ihr Team vom Your team at

Dorint · Am Nürburgring · Hocheifel

APERITIF Aperitiv

Drivers Aperol
Orange Spritz Sirup | Sekt 0,0 %
Orange

Orange Spritz Syrup | Sparkling wine 0,0 %
Orange

6,50 €

Ein Gin fürs Leben
Windspiel 0,0 % Gin | Schweppes Tonic
Zitrone & Minze

Windspiel 0.0 % Gin | Schweppes Tonic
Lemon & Mint

9,50 €

Drivers Limoncello
Windspiel alkoholfrei Limone di Sicilia |
Sekt 0,0 % | Zitrone & Minze

Windspiel non-alcoholic Limone di Sicilia
sparkling wine 0.0 % | Lemon & Mint

7,90 €

Drivers Hugo
Holunderblütensirup | Sekt 0,0 %
Limette & Minze

Elderflower syrup | sparkling wine 0.0 %
Lime & Mint

6,50 €

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Orange

Aperol | Prosecco | Orange

7,90 €

Limoncello Spritz
Limoncello | Prosecco | Zitrone & Minze

Limoncello | Prosecco | Lemon & Mint

7,90 €

Hugo
Holunderblütensirup | Prosecco
Limette & Minze

Elderflower syrup | Prosecco
Lime & mint

7,90 €

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry
Waldbeeren

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry
Wild berries

8,50 €

Campari-Orange
Campari | Orangensaft

Campari | Orange juice

7,90 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

SUPPEN Soups

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Cream of Pumpkin Soup VEGETARIAN
with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

8,50 €

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüsestreifen und Grießnocke

Clear Oxtail Soup
with vegetable strips and semolina dumpling

9,50 €

FLAMMKUCHEN Tarte flambée

„Elsässer Art“
mit Schmand, Speck und Zwiebeln

"Alsatian style"
with sour cream, bacon and onions

13,00 €

„Griechische Art” VEGETARISCH
mit Hirtenkäse, Tomaten und milder Peperoni

“Greek style” VEGETARIAN
with shepherd's cheese, tomatoes and chili peppers

12,50 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

VORSPEISEN Starters

Burrata auf Tomatenscheiben VEGETARISCH
dazu Rucolasalat, Basilikumpesto und alter Balsamico

Burrata on Sliced Tomatoes VEGETARIAN
served with arugula salad, basil pesto and aged balsamic vinegar

14,50 €

„Vitello Tonnato“
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbfleisch, mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Salatbouquet

“Vitello Tonnato”
slices of pink-roasted veal, with tuna sauce, caper berries and a salad bouquet

16,50 €

SALATE Salads

Salatteller „Pflanzgarten“ VEGAN
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais und Karotte

Salad plate “Plant Garden” VEGAN
leaf lettuce with tomato, cucumber, corn and carrot

16,50 €

DRESSING Dressing

Joghurt-Dressing VEGETARISCH **yogurt dressing** VEGETARIAN

Balsamico-Dressing VEGAN **olive oil and balsamic vinegar dressing** VEGAN

WAHLWEISE MIT Optionally with

Falafelbällchen 120 g VEGAN **falafel balls (120 g)** VEGAN	**4,00 €**
Geflügelbruststreifen 120 g **chicken breast strips (120 g)**	**7,50 €**
Gebratene Garnelen 100 g **fried shrimps (100 g)**	**9,50 €**

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

NUDEL- & REISGERICHTE Pasta & rice dishes

Tagliatelle in Pilzrahmsauce VEGETARISCH
dazu gebratene Champignons und ein Beilagensalat

Tagliatelle in creamy mushroom sauce VEGETARIAN
served with sautéed mushrooms and a side salad

17,50 €

„Teriyaki-Gemüse-Wok“ VEGETARISCH
Wokgemüse in dunkler Teriyaki-Sauce dazu Basmatireis

“Teriyaki Vegetable Wok” VEGETARIAN
stir-fried vegetables in dark teriyaki sauce, served with basmati rice

17,50 €

Wahlweise mit Optionally with

Falafelbällchen 120 g VEGAN **falafel balls (120 g)** VEGAN	**4,00 €**
Geflügelbruststreifen 120 g **chicken breast strips (120 g)**	**7,50 €**
Gebratene Garnelen 100 g **fried shrimps (100 g)**	**9,50 €**

HAUPTGERICHTE Main Courses

Dorint Burger
220 g bestes Rindfleisch mit krossem Bacon, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Essiggurken und Zwiebeln, hausgemachte Hamburger-Sauce, Brioche Bun, Pommes frites

Dorint Burger
220 g premium beef with crispy bacon, iceberg lettuce, tomato slices, pickles and onions, homemade hamburger sauce, brioche bun, french fries

22,50 €

vegetarische Variante vegetarian option **20,50 €**

mit Käse with cheese **+1,00 €**

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

Hirschgulasch
mit frischen Champignons in Rotwein-Wacholdersauce
dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle

Venison Goulash
with fresh mushrooms in a red wine and juniper sauce
served with red cabbage with apple and butter spaetzle

32,50 €

„Adenauer Pfanne“
Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce
dazu Schwenkkartoffeln und dicke Bohnen mit Speck

“Adenauer Skillet”
Pork tenderloin medallions with pepper cream sauce
served with sautéed potatoes and broad beans with bacon

26,50 €

Schnitzel „Wiener Art“
paniert, vom Schweinerücken
dazu Pommes frites und gemischter Salatteller

Schnitzel “Viennese Style”
breaded pork loin
served with french fries and a mixed salad

22,50 €

Wahlweise mit Optionally with

Grüner Pfefferrahmsauce **green peppercorn cream sauce**	**2,50 €**
Rahmsauce **cream sauce**	**2,50 €**
Champignonrahmsauce **mushroom cream sauce**	**3,00 €**

Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat

Rump steak
with herb butter, pan-fried potatoes and a side salad

Lady´s Cut	**250 g - 38,50 €**
Premium	**350 g - 51,00 €**

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

Scheiben vom neuseeländischen Flanksteak
ca. 250 g, mit Chimichurry, Country Wedges und Coleslaw

Sliced New Zealand Flank Steak
approx. 250 g, with chimichurri, country-style potato wedges and coleslaw

36,50 €

FISCH Fish

Gebratenes Lachsfilet
mit Kräuterbutter dazu Blattspinat und Schwenkkartoffeln

Pan-Fried Salmon Fillet
with herb butter, served with leaf spinach and sautéed potatoes

29,50 €

DESSERT & KÄSE Dessert & Cheese

Weißweinbirne VEGETARISCH
mit Schokoladen-Walnuss-Brownie und Vanillesauce

White Wine Pear VEGETARIAN
with chocolate - walnut brownie and vanilla sauce

12,50 €

Apfel-Zimt-Crumble VEGETARISCH
mit Eis von weißer Schokolade

Apple-Cinnamon Crumble VEGETARIAN
with white chocolate ice cream

10,50 €

Käseauswahl VEGETARISCH
Hart- & Weichkäse
mit Oliven, Trauben, Feigensenf und Landbrot

Cheese selection VEGETARIAN
Hard and soft cheeses
with olives, grapes and country bread

15,50 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.

EIS Ice Cream

„Nusstraum“
Walnuss- und Vanilleeis mit verschiedenen Nüssen, Karamellsauce und Sahnehaube

“Nut Dream”
Walnut and vanilla ice cream with assorted nuts, caramel sauce, and a dollop of whipped cream

10,50 €

„Bananenboot“
Vanille- und Schokoladeneis mit Bananenscheiben, Schokoladensauce und Sahnehaube

“Banana Boat”
Vanilla and chocolate ice cream with banana slices, chocolate sauce, and a dollop of whipped cream

10,50 €

„Coupe Dänemark“
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahnehaube

“Coupe Denmark”
Vanilla ice cream with chocolate sauce and a dollop of whipped cream

8,50 €

EISSORTEN Ice Cream Flavors

Vanille | Schokolade | Walnuss | Weiße Schokolade | Sorbet des Tages VEGAN

Vanilla | Chocolate | Walnut | White chocolate | Sorbet of the day VEGAN

pro Kugel per scoop - 2,50 €

Sahne whipped cream - 0,50 €

Dorint · Am Nürburgring · Hocheifel · Grand-Prix-Strecke · 53520 Nürburg · Deutschland
Tel.: +49 2691 309-0 · Fax: +49 2691 309-460 · info.nuerburgring@dorint.com · dorint.com/nuerburgring

Hotel am Nürburgring GmbH & Co. KG · Grand-Prix-Strecke · 53520 Nürburg
Amtsgericht Koblenz: HRA 12131

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Hotel am Nürburgring Verwaltungs-GmbH · Grand-Prix-Strecke · 53520 Nürburg
Amtsgericht Koblenz: HRB 26737 · Geschäftsführer: Joachim Buhr

Franchisenehmer der Dorint Hotels Betriebs GmbH · Sitz: Köln · Amtsgericht Köln: HRB 119364

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. All prices in Euro incl. Statutory VAT

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team
If you have any questions regarding allergens or additives, please ask a member of our service team.