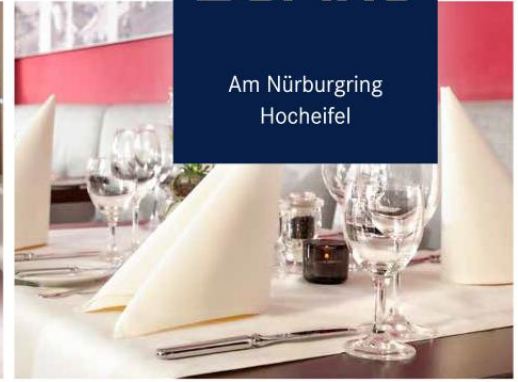




**Dorint**

Am Nürburgring  
Hocheifel



**Liebe Gäste!**

**Herzlich willkommen in unserem Restaurant „Fascination“!**

Die Gastronomie in unserem Haus ist geprägt vom internationalen Flair der weltberühmten Rennstrecke und von der immergrünen Natur der Hocheifel.

Küchenchef Manfred Reitz und sein Team lassen sich immer wieder neue Köstlichkeiten einfallen, wobei die Spezialitäten der Region oft Pate stehen.

Genießen Sie unsere spezielle Region und werden Sie Zeuge von der atemberaubenden und der faszinierenden Gegend rund um den Ring. Wir freuen uns, Sie an der weltberühmten "Grünen Hölle" herzlich zu begrüßen.

Lassen Sie sich auch kulinarisch von uns verwöhnen.

**Dear guests!**

**Welcome to the restaurant 'Fascination'!**

The fine food and drinks served at our hotel are perfectly in tune with the international appeal of the world-famous race track and the evergreen natural environment of the High Eifel region.

Executive Chef Manfred Reitz and his team create many delicious dishes of their own but the inspiration is usually derived from regional specialities.

Make the most of our region. We hope you will enjoy the impressive scenery that surrounds the Ring.

We are delighted to welcome you to the world-famous "Green Hell" and we would love to spoil you with our gastronomic delights.

**Ihr Team vom/Your team of**



*Ihr Tagungshotel in der Eifel*

## | Aperitif | Aperitiv

<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Himbeeren Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Raspberry	<b>5,70 €</b>
<b>Brogsitters B-Iced</b> Sekt Cuveé Chardonnay/Pinot Noir   Limette   Minze Sparkling wine Chardonnay/Pinot Noir   Lime   Mint	<b>6,50 €</b>
<b>Brogsitters B-Iced Rosé</b> Rosé Sekt   Demi sec   Blanc et Noir   Himbeeren Rosé sparkling wine   Demi sec   Blanc et Noir   Raspberry	<b>6,50 €</b>
<b>Black Hugo</b> Johannisbeersirup   Prosecco   Minze   Limette Black currant syrup   Prosecco   Mint   Lime	<b>6,50 €</b>
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup   Prosecco   Minze   Limette Elderflowers syrup   Prosecco   Mint   Lime	<b>6,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Orange Aperol   Prosecco   Orange	<b>6,50 €</b>

### **Es soll alkoholfrei sein?**

**Dann bieten wir Ihnen gerne die fahrerfreundlichen Varianten  
des Hugo´s und Black Hugo´s mit alkoholfreiem Sekt zum Preis von 5,50 € an!**

**It's supposed to be non-alcoholic?**

**Then we are happy to offer you the driver-friendly versions  
of Hugo's and Black Hugo's with non-alcoholic sparkling wine for €5.50!**

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

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

## |Vorspeisen /Starters

**„Mozzarellaperlen“ mit Pesto und Balsamico-Most** 14,50 €  
an Tomatenscheiben (A/Z)

***“Mozzarella-bubbles” with pesto and balsamic vinegar***  
*with tomato slices*

**Norwegischer Räucherlachs** 16,50 €  
mit Rösti-Ecken und Sahnemeerrettich (A/Z)

***Norwegian smoked salmon***  
*with hash browns and horseradish cream*

**Carpaccio** 15,50 €

hauchzarte Scheiben vom Rind  
mit aromatischem Kräuteröl, gerösteten Pinienkernen  
und gehobelten Parmesanspänen (A/Z)

***Carpaccio***  
*wafer-thin slices of beef*  
*with aromatic herb oil, roasted pine nuts*  
*and parmesan flakes*

## |Kleine Gerichte /Small dishes

**Flammkuchen „Elsässer Art“** 14,50 €  
mit Schmand, Speck und Zwiebeln (A/Z)

***Tarte flambée "Alsatian style"***  
*with sour cream, bacon and onions*

**Currywurst „Spezial“** 13,50 €

Krakauer Rindswurst  
mit leckerer Currysauce (*scharf*), Röstzwiebeln  
und Pommes Frites (A/Z)

***Currywurst "Special"***  
*Krakov beef sausage*  
*with delicious curry sauce (spicy), roasted onions*  
*and French fries (A/Z)*

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

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

## |Suppen /Soups

**Rinderkraftbrühe** 7,50 €

mit Markklößchen und Gemüsestreifen (A/Z)

**Beef broth**

*with dumplings and vegetable strips*

**Tomatencrèmesuppe** 6,50 €

mit Sahnehaube (A/Z)

**Tomato cream soup**

*with cream topping*

## |Salate /Salad

**Bunte Blattsalate der Jahreszeit** klein/small 8,50 €

mit Tomate, Salatgurke und Brotcroûtons (A/Z)

groß/large 10,00 €

**Colorful leaf salads of the season**

*with tomato, cucumber and bread croutons*

Zusätzliches Topping:

*Additional topping*

**Schinken- und Käsestreifen 120g (A/Z)** 6,50 €

**Ham and cheese strips**

**Thunfisch und gekochtem Ei (A/Z)** 7,50 €

**Tuna and egg**

**Geflügelbruststreifen 120g** 9,50 €

**Chicken breast strips**

**gebratene Garnelen 120g (A)** 13,50 €

**prawns**

**rosa gebratene Rindfleischstreifen 120g** 14,50 €

**Pink fried strips of beef**

**Bitte wählen Sie zwischen French Dressing, Caesar Dressing und Kräuter-Senf-Vinaigrette. Alle Salate werden mit Brot und Butter serviert.**

***Please choose between French dressing, Caesar dressing and herb mustard vinaigrette. All salads are served with bread and butter.***

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

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

## | Hauptgerichte | Main course

<b>Geschmortes Ochsenbäckchen</b> in Burgundersauce mit Bohnenvariation und Gratin-Kartoffeln (A/Z) <b><i>braised ox cheeks</i></b> <i>in burgundy sauce with bean variation and gratin potatoes</i>	<b>28,50 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes Frites und kleinem Salatteller (A/Z) <b><i>Wiener schnitzel</i></b> <i>with cranberries, lemon, French fries and small salad plate</i>	<b>26,50 €</b>
<b>Zarte Entenbrust rosa gebraten</b> an Orangen-Portweinsauce, Marktgemüse, und Gratin-Kartoffeln (A/Z) <b><i>Pink roasted duck breast</i></b> <i>with orange and port wine sauce, market vegetables and gratin potatoes</i>	<b>24,50 €</b>
<b>„Dorint“ Burger</b> 220g Rindfleisch mit krossem Bacon, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Salatgurke und Zwiebeln, Hamburger-Sauce im rustikalen Weizenbun, dazu Pommes Frites (A/Z) <b><i>“Dorint” Burger</i></b> <i>220g beef with crispy bacon, lettuce, tomato slices, cucumber and onions, hamburger sauce in a wheat bun, with French fries</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Adenauer Pfanne</b> Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffer-Rahm-Sauce, Bohnen im Speckmantel und Kräuterspätzle (A/Z) <b><i>“Adenau“ pan</i></b> <i>Medallions of pork fillet with pepper cream sauce beans wrapped in bacon and herb spaetzle</i>	<b>23,50 €</b>

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

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

## |Nudelgerichte /Pasta

**Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat** 15,50 €  
in Tomaten-Basilikumsauce (A/Z)

***Tortellini filled with ricotta and spinach***  
*in tomato basil sauce*

**Tagliarine** 14,50 €

mit Blauschimmelkäsesauce, Blattspinat  
und Parmesankäse (A/Z)

***Tagliarine***  
*with blue cheese sauce, leaf spinach*  
*and parmesan cheese*

## |Fisch /Fish

**Wolfsbarschfilet aus der Pfanne** 24,50 €

mit Dillspitzen in Beurre blanc,  
provenzalischem Gemüse  
und Kartoffel-Bärlauch-Nocken (A/Z)

***sea bass fillet from the pan***  
*with Dill tips in Beurre blanc,*  
*Provençal vegetables*  
*and potato and wild garlic dumplings*

**Garnelen „Teriyaki“** 25,50 €

gebratene Garnelen auf buntem Teriyaki Gemüse  
mit geröstetem Sesam und Basmatireis (A/Z)

***Prawns "Teriyaki"***  
*fried prawns on colorful teriyaki vegetables*  
*with roasted sesame and basmati rice*

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

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

## **|Vegetarisch /vegetarian**

### **Wok-Gemüse** **16,50 €**

mit Kokos-Sweet-Chili Sauce,  
kleinen Frühlingsrollen und Basmatireis (A/Z)

#### ***Wok vegetables***

*with coconut sweet chili sauce,  
small spring rolls and basmati rice*

### **Gemüseburger** **17,50 €**

mit Hummus, Eisbergsalat, Tomate,  
Salatgurke und Guacamole im Weizenbun,  
dazu Pommes Frites (A/Z)

#### ***Vegetable burger***

*with hummus, lettuce, tomato,  
cucumber and guacamole in a wheat bun with French fries*

## **|Steaks vom Grill |grilled steaks**

Zu allen Steak-Gerichten servieren wir Ihnen würzige Kartoffel-Wedges  
und einen kleinen Salatteller (A/Z)

*All steak dishes are served with spicy potato wedges  
and a small salad*

### **Argentinisches Angus-Rinderfilet 220g** **46,50 €**

mit hausgemachter Kräuterbutter (Z)

#### ***Argentinian Angus beef fillet 220g***

*with homemade herb butter*

### **Black-Angus Rumpsteak 220g** **31,50 €**

mit pikanter Pfefferrahmsauce (A/Z)

#### ***Black Angus rump steak 220g***

*with spicy pepper cream sauce*

### **Kalbsrückensteak 220g** **29,50 €**

mit hausgemachter Kräuterbutter (Z)

#### ***Veal steak 220g***

*with homemade herb butter*

### **Putensteak 200g** **19,50 €**

mit hausgemachter Kräuterbutter (Z)

#### ***Turkey steak 200g***

*with homemade herb butter*

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

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

## |Dessert & Käse | *Dessert & Cheese*

**Crème Brûlée klassisch** 10,50 €  
mit Früchten garniert (A/Z)

***Crème Brûlée classic***  
*garnished with fruit*

**Crêpes** 12,50 €  
in Orangen-Karamellsauce mit Vanilleeis (A/Z)

***Crepes***  
*in orange caramel sauce with vanilla ice cream*

**Mousse au Chocolat** 11,50 €  
mit gerührten Kirschen (A/Z)

***Chocolate mousse***  
*with stirred cherries*

**Weitere Süßspeisen finden Sie auf unserer Eiskarte.**

***You can find more desserts on our ice cream menu.***

**Käseauswahl** klein/small 13,50 €  
mit Oliven, Trauben und Landbrot (A/Z) groß /large 16,50 €

***Cheese selection***  
*with olives, grapes and country bread*

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: Horst Baumann, Joachim Buhr

Franchisenehmer der Dorint GmbH · Sitz: Köln · Amtsgericht Köln: HRB 59251

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

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