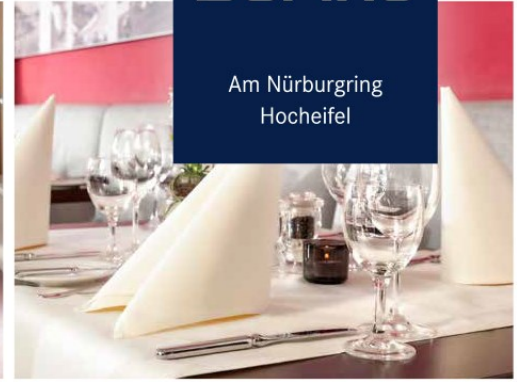




Dorint

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

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

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 | Starter

Norwegischer Räucherlachs 14,50 €
mit kleinem Reibekuchen und Sahnemeerrettich (A/Z)

Norwegian smoked salmon
with small potato pancakes and horseradish cream

Tomaten-Bruschetta 9,50 €
frische Tomatenwürfel mit Basilikum-Pesto, Olivenöl und Zwiebeln (A/Z)

Tomato bruschetta
fresh diced tomatoes with basil pesto, olive oil and onions

| Suppen | Soups

Tafelspitzbouillon 6,80 €
mit Markklößchen und Gemüsestreifen (A/Z)

Boiled beef bouillon
with marrow dumplings and vegetable strips

Süß-scharfe Kürbiscremesuppe 6,80 €
mit Kokosmilch (A/Z)

Sweet and spicy pumpkin cream soup
with coconut milk

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.

| 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)	5,50 €
Ham and cheese strips	
Geflügelbruststreifen 120g (A)	7,50 €
Chicken breast strips	
Gebratene Garnelen 120g (A)	11,50 €
Prawns	

Bitte wählen Sie zwischen French Dressing (A/Z), Caesar Dressing (A/Z) und Kräuter-Senf-Vinaigrette (A/Z). 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.

| 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

Käsespätzle **15,50 €**
Eierspätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salatteller (A/Z)

Cheese spaetzle
Egg spaetzle with mountain cheese, roasted onions and small salad plate

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.

| Kleine Gerichte | small dishes

Flammkuchen „Elsässer Art“ 13,50 €
mit Schmand, Speck und Zwiebeln (A/Z)

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

Folienkartoffel 16,50 €
mit marinierten Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Kräuterschmand (A/Z)

Baked potatoes
with marinated chicken breast fillet strips, tomatoes,
Spring onions and herb sour cream

Deftiger Grünkohl 17,50 €
mit Kartoffeln angerichtet, dazu gekochte Mettwurst und Senf (A/Z)

Hearty green cabbage
with potatoes, cooked pork sausage and mustard

| Hauptgerichte | Main course

Eifeler Hirschragout 21,50 €
in leichtem Wacholderrahm, frischen Pilzen, Butter-Spätzle
und kleinem Salatteller (A/Z)

Eifel venison ragout
in light juniper cream, fresh mushrooms, buttered spaetzle
and small salad plate

Paniertes Schnitzel
dazu Pommes Frites und kleinem Salatteller (A/Z)

Wiener Art 17,50 €
Viennese style

Champignonsauce 19,50 €
Mushroom sauce

Pork schnitzel
with french fries and small salad plate

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.

„Dorint“ Burger 21,50 €

220g Rindfleisch mit krossem Bacon, Eisbergsalat, Tomaten, Salatgurkenscheiben, Zwiebeln, Hamburger-Sauce im rustikalen Weizen-Bun, dazu Pommes Frites (A/Z)

“Dorint” Burger

220g beef with crispy bacon, lettuce, tomato slices, cucumber, onions, hamburger sauce in a wheat bun, with French fries

„Adenauer Pfanne“ 20,50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffer-Rahm-Sauce, Bohnen im Speckmantel und Kräuterspätzle (A/Z)

“Adenau“ pan

Medallions of pork fillet with pepper cream sauce beans wrapped in bacon and herb spaetzle

Black-Angus Rumpsteak 220 gr. 27,50 €

mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kartoffelspalten mit scharf gewürzter Knusperschicht und kleinem Salatteller (A/Z)

Black Angus rump steak 220 gr.

with spicy pepper cream sauce, spicy jacket wedges and small salad plate

“Catch of the day” 24,50 €

Fangfrischer Fisch des Tages
pochiert oder gebraten mit Blattspinat und Kartoffelbeilage (A/Z)

“Catch of the day”

freshly caught fish of the day
poached or fried with leaf spinach and potato side dish

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 12,50 €
mit Früchten garniert (A/Z)

Crème Brûlée classic
garnished with fruit

Crêpes 10,50 €
in Orangen-Karamell-Sauce mit Vanilleeis (A/Z)

Crepes
in orange caramel sauce with vanilla ice cream

Käseauswahl **klein/small** 12,50 €
mit Oliven, Trauben und Landbrot (A/Z) **groß /large** 16,50 €

Cheese selection
with olives, grapes and country bread

Weitere Süßspeisen entnehmen Sie bitte unserer Eis-Karte.

You can find more desserts on our ice cream menu.

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.