



BESTE QUALITÄT & HANDWERKLICHES GESCHICK

Dies sind unsere Leidenschaften und unser Bestreben zugleich. Wir sehen es als Selbstverständnis an, dass sämtliche Zutaten und Produkte in unserem Haus von regionalen Erzeugern oder Lieferanten der Spitzengastronomie stammen. Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, eine schöne Zeit in unserem Restaurant.

BEST QUALITY & MANUAL SKILLS

THESE ARE OUR PASSIONS AND OUR ENDEAVOR AT THE SAME TIME. IT IS OUR SELF-IMAGE THAT ALL INGREDIENTS AND PRODUCTS USED IN OUR HOUSE ARE COMING FROM REGIONAL PRODUCERS OR SUPPLIERS OF THE TOP CATERING TRADE. WE WISH YOU, DEAR GUESTS, AN ENJOYABLE TIME IN OUR RESTAURANT

UNSERE WEINEMPFEHLUNG //

OUR FAVOURITE WINES

2020 WEISSBURGUNDER

trocken

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

0,2l € 9 // 0,75l € 31

2022 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

feinherb

Weingut Gabelmann, Nahe

0,2l € 8 // 0,75l € 28

2020 RIESLING SCHLOSSBERG GG

trocken

Weingut Schloss Vollrads, Rheingau

0,2l € 15 // 0,75l € 52

PURICELLI À LA CARTE //

PURICELLIS LIEBLINGE //

PURICELLIS FAVOURITES

GESCHMORTES RAGOUT VOM WILD AUS DEM BINGER FORST

~ „à la bourguignon“ mit Speck, Silberzwiebeln & Pilzen ~

Wacholdersauce / glacierte Apfel / Böhmisches Knödel

GAME STEW / JUNIPER SAUCE / APPLE / BOHEMIAN DUMPLINGS

€ 28

WISPERFORELLE VON FAMILIE SEITZ

~ fangfrisch & im Ganzen gebraten ~

Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat

REGIONAL TROUT / LEMON ALMOND BUTTER / PARSLEY POTATO / CUCUMBER SALAD

€ 29

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN

kaltgerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

BREADED ESCALOPE OF REGIONAL PORK / CRANBERRIES / POTATO CUCUMBER SALAD

€ 29



PURICELLI Á LA CARTE //
VORSPEISEN & SUPPEN //
STARTERS & SOUPS

JUNGE BLATTSALATE AUS CHRISTIANS GARTEN 

Balsamico Vinaigrette / gebratener Ziegenkäse vom Vulkanhof / Nektarinen / Schalotten Confit
MIXED SALAD / BALSAMIC VINAIGRETTE / FRIED GOAT CHEESE / NECTARINES / SHALLOT CONFIT
€ 15

WEISSE SCHAUMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN 

Basilikum-Quarkklößchen / Ofentomaten / geröstete Pinienkerne
WHITE TOMATO SOUP / BASIL QUARK DUMPLINGS / OVEN TOMATOES / ROASTED PINE NUTS
€ 14

LAUWARM POCHIERTE WISPERLACHSFORELLE VON FAMILIE SEITZ

Meerrettichfond / Dill-Öl / Prunier Kaviar / Beete
POACHED REGIONAL SALMON TROUT / HORSERADISH STOCK / DILL OIL / PRUNIER CAVIAR / BEETS
€ 24

VELOUTÉ VON KNOLLESELLERIE & SOMMERTRÜFFELN

Ragout Fin vom Eifeler Prachthahn / Spinatsavarin / gebeiztes Eigelb
VELOUTÉ OF CELERY & SUMMER TRUFFLES / REGIONAL CHICKEN / PINACH SAVARIN / PICKLED EGG YOLK
€ 24

HAUPTGERICHTE //
MAIN COURSES

GLACIERTE RAVIOLI VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN 

Zitronenschaum/ gebratene Pfifferlinge & Zucchini / Wildkräuter
GLAZED RAVIOLI WITH CHANTERELLES / LEMON FOAM/ CHANTERELLES & ZUCCHINI / WILD HERBS
€ 26

GRATINIERTES FILET VOM EDEL-WALLER

Kräuterkruste / violette Senfsauce / Rahmkraut / Kartoffel-Blutwurststrudel
WALLER FILET AU GRATIN / PURPLE MUSTARD SAUCE / CABBAGE / POTATO BLACK PUDDING STRUDEL
€ 32

SCHAUFELSTÜCK VOM SIMMENTALER RIND

~ schonend gegart & über Holzkohle gegrillt ~
Schalottensauce / Speckbohnen / Smashed Potatoes
GENTLY COOKED & GRILLED TOP BLADE OF BEEF / SAUCE ROBERT / BEANS / SMASHED POTATOES
€ 33

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM REHBOCK

Wildjus mit grünem Pfeffer / marinierte Kirschen / gebratene Pfifferlinge / geschmorter Sellerie
SADDLE OF VENISON / GREEN PEPPER SAUCE / CHERRIES / CHANTERELLES / CELERY
€ 38



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

LAUWARM POCHIERTE WISPERLACHSFORELLE VON FAMILIE SEITZ

Meerrettichfond / Dill-Öl / Prunier Kaviar / Beete
POACHED REGIONAL SALMON TROUT / HORSERADISH STOCK / DILL OIL / PRUNIER CAVIAR / BEETS

VELOUTÉ VON KNOLLESELLERIE & SOMMERTRÜFFELN

Ragout Fin vom Eifeler Prachthahn / Spinatsavarin / gebeiztes Eigelb
VELOUTÉ OF CELERY & SUMMER TRUFFLES / REGIONAL CHICKEN / PINACH SAVARIN / PICKLED EGG YOLK

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM REHBOCK

Wildjus mit grünem Pfeffer / marinierte Kirschen / gebratene Pfifferlinge / geschmorter Sellerie
SADDLE OF VENISON / GREEN PEPPER SAUCE / CHERRIES / CHANTERELLES / CELERY

PAVÉ VON LIMETTE, KALAMANSI & HASELNUSSBISQUIT

Himbeeren / Baiser / Sauerampfersorbet
PAVE OF KALAMANSI LIME AND HAZELNUT BISCUIT / RASPBERRY / MERINGUE / SORREL SORBET
€ 92

KLEIN //
SMALL

WEISSE SCHAUMSUPPE VON STRAUCHTOMATEN

 Basilikum-Quarkklößchen / Ofentomaten / geröstete Pinienkerne
WHITE TOMATO SOUP / BASIL QUARK DUMPLINGS / OVEN TOMATOES / ROASTED PINE NUTS

SCHAUFELSTÜCK VOM SIMMENTALER RIND

~ schonend gegart & über Holzkohle gegrillt ~
Schalottensauce / Speckbohnen / Smashed Potatoes
GENTLY COOKED & GRILLED TOP BLADE OF BEEF / SAUCE ROBERT / BEANS / SMASHED POTATOES

GEBRANNTÉ CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & VANILLE

Waldbeeren / Holunderblütensorbet
CREME BRULEE WITH WHITE CHOCOLATE & VANILLA / BERRIES / ELDERFLOWER SORBET
€ 54

Passende Weinbegleitung von Spitzenwinzern der Region

matching wines of excellent local winemakers

4 Gang / COURSE // € 32

3 Gang / COURSE // € 24



PURICELLI Á LA CARTE //
NASCHWERK //
SWEETS

UNSERE HAUSGEMACHTEN FRUCHTSORBETS
OUR HOMEMADE FRUIT SORBETS / PER BOWL
pro Kugel € 4

GEBRANNTÉ CRÈME VON WEISSER SCHOKOLADE & VANILLE
Waldbeeren / Holunderblütensorbet
CREME BRULEE WITH WHITE CHOCOLATE & VANILLA / BERRIES / ELDERFLOWER SORBET
€ 12

PAVÉ VON LIMETTE, KALAMANSI & HASELNUSSBISQUIT
Himbeere / Baiser / Sauerampfersorbet
PAVE OF KALAMANSI LIME AND HAZELNUT BISCUIT / RASPBERRY / MERINGUE / SORREL SORBET
€ 14

KÄSE //
CHEESE

KÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
~ Brie aux Truffes / Barock Hopfenkäse / Crottin Piment d' Espelette /
Allgäuer Bergkäse, 18 Monate gereift / Comté Reserve, 3 Jahre gereift ~
unser Burgbrot / Aprikosensenf / Salzbutter
SELECTION OF CHEESE / BREAD / APRICOT MUSTARD / SALTED BUTTER
€ 22

Schriftliche Informationen über zu deklarierende Zutaten und Stoffe, die Allergien
und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage
WRITTEN INFORMATION ABOUT INGREDIENTS TO BE DECLARED WILL BE HANDED
OUT ON DEMAND