



Liebe Gäste,

herzlich willkommen! Wir freuen uns, Sie auf Burg Reichenstein zu begrüßen.

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Hierzu haben wir ein Schutzkonzept für Sie und unsere Mitarbeiter entwickelt.

Bevor wir Sie nach bekannter Manier verwöhnen dürfen, lesen Sie bitte aufmerksam unsere Verhaltensregeln.

UNSER SELBSTVERSTÄNDNIS

Eine **flächendeckende Desinfektion** und Grundreinigung sind auf Burg Reichenstein **Standard**. Zusätzlich erhöhen wir die Desinfektion aller Kontaktflächen.

Es besteht eine **Personenanzahlbegrenzung**.

In den Eingangs- und Sanitärbereichen haben Sie die Möglichkeit die **Hände zu desinfizieren**.

Bitte machen Sie davon Gebrauch.

Unsere Mitarbeiter werden **wöchentlich geschult** und auf Symptome befragt.

Wenn Sie den Tisch verlassen, bitten wir Sie eine **Maske** zu tragen.

Bitte beachten Sie die **Hustenetiketten** und halten Sie respektvollen **Abstand** zu Ihren Tischnachbarn. Die roten Punkte auf dem Boden werden Ihnen dabei helfen und Sie leiten.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihr Verständnis.

Dear Guests,

We are pleased to welcome you to Reichenstein Castle"

Your safety is very important to us. Thus, we have developed a protection concept for you and our staff. Before we pamper you in our familiar manner, please read our rules of conduct carefully.

OUR COMMITMENT

Extensive cleaning and disinfection are standard at Reichenstein Castle. Additionally, we increase the disinfection of all contact surfaces.

There is a limit to the number of people.

In the entrance and sanitary areas, you have the possibility to **disinfect your hands**. Please make use of it.

Our employees receive **weekly training** and are questioned about symptoms.

When you leave the table, we ask you to **wear a mask**.

Please observe the **coughing etiquette** and keep a **respectful distance** to other guests. The red dots on the floor will help and guide you.

Thank you very much for paying attention and for your understanding.

Schriftliche Informationen über zu deklarierende Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,

erhalten Sie auf Anfrage.

information about Ingredients to be declared AND SUBSTANCES

THAT MAY CAUSE ALLERGIES AND INTOLERANCES IS AVAILABLE ON REQUEST.



PURICELLI VESPER //

12 bis 18 Uhr

PURICELLI SNACKS //

12 to 6 pm

Tomatencremesuppe

Croutons / Schnittlauch

TOMATOSOUP / CROÛTONS / CHIVES

€ 8,5

FLAMMKUCHEN -VEGETARISCH-

Zwiebeln / Tomaten / Paprika / Oliven

TARTE FLAMBÉE / ONIONS / TOMATOES / PAPRIKA / OLIVES

€ 8,5

FLAMMKUCHEN

Crème fraîche / Speck / Zwiebeln

TARTE FLAMBÉE / CREME FRAICHE / BACON / ONIONS

€ 9,5

Großer Sommersalat

Himbeer- Buttermilchdressing / Sesam-Blätterteigstange

MIXED SOMMERSALAD / RASPBERRY-BUTTERMILK-DRESSING / SESAME-PUFF PASTRY STICK

€ 10

zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

WITH PAN-FRIED CHICKEN BREAST SLICES

€ 5

zusätzlich mit gebratenem Trechtingshäuser Tofu

WITH PAN-FRIED TOFU FROM TRECHTINGSHAUSEN

€ 4

HAUSGEMACHTE KAISERSÜLZE SÜß-SAUER

Remouladensauce / Kartoffel- Gurkensalat

HOMEMADE PORK ASPIC SWEET-AND-SOUR / SAUCE REMOULADE / FRIED POTATOES

€ 11

CURRYWURST BURG REICHENSTEIN

Currysauce / Hausgemachte Röstzwiebel / Steakhouse Pommes

CURRYWURST CASTLE REICHENSTEIN / STEAKHOUSE

FRENCH FRIES

€ 12

„Der Rheingauer Runde“

Lauwarmer Weichkäse aus Kuhmilch / Aprikosen-Senfchutney

Hausgemachtem Ciabatta / Kleiner Salat

LUKEWARM SOFTCHEESE OF COW'S MILK / APRICOT-MUSTARD CHUTNEY / HOMEMADE CIABATTA /

SMALL SALAD

€ 14



KUCHEN //
CAKE //

HERRENTORTE

GENTLEMAN'S DELIGHT CAKE

€ 4,5

GEDECKTER APFELKUCHEN

TOPPED APPLE PIE

€ 4,5

EISKAFFEE

Vanilleeis / Sahnehaube

ICED COFFEE / VANILLA ICE CREAM / CREAM

€ 5,5



PURICELLI AM ABEND //

18 bis 21 Uhr

PURICELLI MENÜ //

KLEIN //

TOMATENCREMESÜPPCHEN

Ziegenkäsecrostini / Sahnehaube / Basilikum
TOMATOSOUP / GOAT'S CHEESE CROSTINI /
CREAM HOOD / BASIL

GEBRATENE EIFELER PRACHTHAHNBRUST

Weißer Pfeffersauce / Tomaten-Lauchgemüse / Tagliarini
FRIED CHICKEN THE EIFEL REGION / WHITE PEPPER SAUCE / TOMATO-LEEK VEGETABLE /
TAGLIARINI

CREME-BRULEÉ VON DER TONKABOHNEN

Eingelegte Waldbeeren / Mandelmilcheis
COCONUT-CREME-BRULEÉ / BERRY RAGOUT /
ALMOND MILK ICE CREAM

€ 36

GROSS //

RINDERTATAR

Gebratenes Wachtelei / Creme fraîche / Wildkräutersalat
BEEF TATAR / FRIED EGG / CRÈME FRAÎCHE / WILD HERB SALAD

GEBRATENES FILET VOM BACHSAIBLING

Krustentierschaum / Babyspinat / Frischkäseravioli / Zitronenöl
FRIED FILET OF CHAR / CRUSTACEAN FOAM / BABYSPINACH /
CREAM CHEESE RAVIOLI / LEMON OIL

RÜCKEN VOM WIESENLAMM UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Rotweinjus / Zucchini / Geschmorte Paprika / Gebackene Kartoffel
RACK OF LAMB / REDWINE SAUCE / ZUCCHINI /
BRAISED PAPRIKA / BAKED POTATOES

SCHOKOLADEN-ESPRESSOTÖRTCHEN

Erdbeeren / Basilikum-Joghurteis / Vanille-Crumble
CHOCOLATE-ESPRESSO-TARTLET / STRAWBERRY /
BASIL-YOGHOURT ICE CREAM / VANILLA CRUMBLE

€ 69



PURICELLI À LA CARTE
VORSPEISEN
STARTERS

GROSSER KNACKIGER SOMMERSALAT

Himbeer-Buttermilchdressing / Eingelegte Nektarinen / Parmaschinken
MIXED SOMMERSALAD / RASPBERRY-BUTTERMILK-DRESSING / PICKLED NECTARINE / PARMA HAM
€ 12

RINDERTATAR

Spiegelei von der Wachtel / Creme fraîche / Wildkräutersalat
BEEF TATAR / FRIED EGG / CRÈME FRAÎCHE / WILD HERB SALAD
€ 15

GEBRATENES FILET VOM BACHSAIBLING

Krustentierschaum / Babyspinat / Frischkäseravioli / Zitronenöl
FRIED FILET OF CHAR / CRUSTACEAN FOAM / BABYSPINACH /
CREAM CHEESE RAVIOLI / LEMON OIL

€ 18
Als Hauptgang € 22

SUPPEN
SOUPS

„TOMATEN AUS CHRISTIANS BURGGÄRTNEREI“

TOMATENCREMESÜPPCHEN

Ziegenkäsecrostini / Sahnehaube / Basilikum
TOMATOSOUP / GOAT'S CHEESE CROSTINI /
CREAM HOOD / BASIL

€ 8,5



HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

WILDFRIKADELLE VOM HEIMISCHEN WILD

Rosmarinjus / Fermentierter Spitzkohl / Kräuterpüree / Birnenchutney

MEATBALL OF DEER / ROSMARY SAUCE / FERMENTED CABBAGE / MASHED POTATOES WITH HERBS /
PEAR CHUTNEY

€ 19

FILET VOM LOUP DE MER

Paprikaschaum / Artischocken / Petersilienrisotto

FILET OF SEA BASS / PAPRIKA FOAM /
ARTICHOKE / PARSLEY RISOTTO

€ 24

IN BUTTER GEBRATENES KALBSSCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat / Kaltgerührte Preiselbeeren

VEAL ESCALOPE / POTATO-CUCUMBER SALAD / CRANBERRIES

€ 25

GEBRATENE EIFELER PRACHTHAHNBRUST

Weißer Pfeffersauce / Tomaten-Lauchgemüse / Tagliarini

FRIED CHICKEN THE EIFEL REGION / WHITE PEPPER SAUCE / TOMATO-LEEK VEGETABLE /
TAGLIARINI

€ 25

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM WIESENLAMM UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

Rotweinjus / Zucchini / Geschmorte Paprika / Gebackene Kartoffel

MEDIUM FRIED FILLET OF BEEF UNDER THE HERB CRUST /
PORTWINE SAUCE / ZUCCHINI /
BRAISED PAPRIKA/ BACKED POTATOES

€ 34

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE VEGETARIAN MAIN COURSES

PETERSILIENRISOTTO

Paprikaschaum / Artischocken

PARSLEY RISOTTO / PAPRIKA FOAM / ARTICHOKE

€ 18

FRISCHKÄSERAVIOLI

Rucola / Kirschtomaten / Pinienkerne / Parmesan

CREAM CHEESE RAVIOLI / CHERRY TOMATOES /
PINE NUTS / PARMESAN

€ 22



PURICELLI NASCHWERK
SWEET

SCHOKOLADEN-ESPRESSOTÖRTCHEN

Erdbeeren / Basilikum-Joghurteis / Vanille-Crumble
CHOCOLATE-ESPRESSO-TARTLET / STRAWBERRY /
BASIL-YOGHOURT ICE CREAM / VANILLA CRUMBLE

€ 13

CREME-BRULEÉ VON DER TONKABOHN

Eingelegte Beeren / Mandelmilcheis
TONCA BEAN-CREME-BRULEÉ / PICKLED BERRIES /
ALMOND MILK ICE CREAM

€ 11

KÄSEAUSSWAHL „RHEINGAU AFFINEUR“

Aprikosensenf / Gesalzene Butter / Burgbrot
CHEESE SELECTION / APRIKOTMUSTARD /
SALTY BUTTER / BREAD

€ 16