



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 SOMMERWEINEMPFEHLUNG //

OUR FAVORITE SUMMER WINES //

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

Jakob Euler

0,2l - € 6,8 // 0,75l - € 24

PURICELLI RIESLING

Kabinett feinherb

0,2l - € 8 // 0,75 - € 37

RIESLING „UNPLUGGED“

Tesch

0,2l - € 9 // 0,75 - € 36

PURICELLI Á LA CARTE //

PURICELLIS LIEBLINGE //

PURICELLIS FAVORITES

NICKY'S KNÖDEL VOM OBERHEIMBACHER BIO-KALB

Rahmsauce mit Kapernbeeren / glacierte Äpfel / breite Bohnen / Kartoffelstampf mit Roter Beete
VEAL DUMPLINGS / CAPER SAUCE / APPLES / BEANS / MASHED POTATOES WITH BEETROOT

€ 26

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN

kaltgerührte Preiselbeeren / handgeschnittene Pommes Frites mit Parmesan / kleiner Sommersalat
BREADED ESCALOPE OF REGIONAL PORK / CRANBERRIES / FRIES WITH PARMESAN CHEESE / SALAD

€ 29

SANFT GESCHMORTES RAGOUT VOM OBERHEIMBACHER WILDSCHWEIN

Spätburgunder-Wacholderjus / gebratener Spitzkohl mit Haselnüssen / Serviettenknödel

WILD BOAR STEW / CABBAGE / BREAD DUMPLINGS

€ 27



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

UNSERE MITTELRHEIN-BOWL



Salate aus Christian's Garten/ Buttermilchvinaigrette / Nektarinen / Nüsse / Trechtingshäuser Tofu
MIXED SALAD / BUTTERMILK VINAIGRETTE / NECTARINES / NUTS / REGIONAL TOFU
€ 14

TRANCHE VON DER LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL

MARINIERT & GEFLÄMMT

grüne Sauce/ Fenchel / Radieschen

REGIONAL SALMON TROUT / GREEN SAUCE / FENNEL / RADISH
€ 22

GEBRATENE LEBER VOM OBERHEIMBACHER BIO-KALB

Kalbsjus mit Salbei und Limonenöl/ glacierte Äpfel / Röstzwiebeln

VEAL LIVER / SAGE SAUCE / APPLES / ONIONS

€ 18

CRÈMESUPPE VON CHRISTIAN'S STRAUCHTOMATEN



getrocknete Tomaten / Ravioli / Basilikum

SOUP OF REGIONAL TOMATOES / RAVIOLI / BASIL

€ 12

EINTOPF VOM OBERHEIMBACHER WILD

Wildessenz / Waldpilze / Wurzelgemüse / Liebstöckel

CONSOMMÉ OF REGIONAL VENISON / MUSHROOMS / VEGETABLES / LOVAGE

€ 12

HAUPTGERICHTE //

MAINCOURSES

GEBRATENER PFÄLZER BLUMENKOHL



Butterbrösel / rote Zwiebeln / geriebener Rieslingkäse vom Rheingau Affineur / kleiner Sommersalat

FRIED CAULIFLOWER / RED ONIONS / REGIONAL CHEESE / SALAD

€ 22

RAVIOLI VON FRISCHKÄSE & RUCOLA



weißer Pefferschaum / sautierte Waldpilze mit getrockneten Tomaten und Petersilie / kleiner Sommersalat

RAVIOLI WITH CREAMCHEESE AND ARUGULA / MUSHROOMS / SALAD

€ 24

TRANCHE VOM ZANDER AUS DEM LAACHER SEE

Rotweinbutter / Pinienkernspinat / Estragon-Graupen

FRIED ZANDER / RED WINE BUTTER / SPINACH WITH PINE NUTS / BARLEY

€ 32

MEDAILLONS VOM SIMMENTALER RINDERRÜCKEN

Portwein-Röstzwiebelkruste/ Sauce Robert/ Kohlrabi / Petersilien-Selleriepüree

SADDLE OF BEEF / ONION CRUST / SAUCE ROBERT / KOHLRABI / PARSLEY CELERY PUREE

€ 36



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

TRANCHE VON DER LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL
MARINIERT & GEFLÄMMT

grüne Sauce/ Fenchel / Radieschen
REGIONAL SALMON TROUT / GREEN SAUCE / FENNEL / RADISH

GEBRATENE LEBER VOM OBERHEIMBACHER BIO-KALB

Kalbsjus mit Salbei und Limonenöl/ glacierte Äpfel / Röstzwiebeln
VEAL LIVER / SAGE SAUCE / APPLES / ONIONS

MEDAILLONS VOM SIMMENTALER RINDERRÜCKEN

Portwein-Röstzwiebelkruste/ Sauce Robert/ Kohlrabi / Petersilien-Selleriepüree
SADDLE OF BEEF / ONION CRUST / SAUCE ROBERT / KOHLRABI / PARSLEY CELERY PUREE

PAVÉ VON GUANAJA SCHOKOLADE & HIMBEERE

Haselnusskrokant / Rieslingsekt-Sorbet
SLICE OF DARK CHOCOLATE & RASPBERRY / HAZELNUT BRITTLE / SPARKLING WINE SORBET
€ 78

KLEIN //
SMALL

CRÈMESUPPE VON CHRISTIAN'S STRAUCHTOMATEN



getrocknete Tomaten / Ravioli / Basilikum
SOUP OF REGIONAL TOMATOES / RAVIOLI / BASIL

SANFT GESCHMORTES RAGOUT VOM OBERHEIMBACHER WILDSCHWEIN

Spätburgunder-Wacholderjus / gebratener Spitzkohl mit Haselnüssen / Serviettenknödel
WILD BOAR STEW / CABBAGE / BREAD DUMPLINGS

MOUSSE VON JOGHURT & LIMETTE

IM WECKGLAS SERVIERT

Waldheidelbeeren / Vanillestreusel / Mandelmilcheis
MOUSSE OF YOGURT & LIME / BLUEBERRIES / SPRINKLES / ALMOND MILK ICE CREAM
€ 46

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

MOUSSE VON JOGHURT & LIMETTE
IM WECKGLAS SERVIERT
Waldheidelbeeren / Vanillestreusel / Mandelmilcheis
MOUSSE OF YOGURT & LIME / BLUEBERRIES / SPRINKLES / ALMOND MILK ICE CREAM
€ 12

PAVÉ VON GUANAJA SCHOKOLADE & HIMBEERE
Haselnusskrokant / Rieslingsekt-Sorbet
SLICE OF DARK CHOCOLATE & RASPBERRY / HAZELNUT BRITTLE / SPARKLING WINE SORBET
€ 14

KÄSE //
CHEESE

KÄSEAUSWAHL VOM RHEINGAU AFFINEUR
unser Burgbrot / Aprikosensenf/ Salzbutter
SELECTION OF REGIONAL CHEESE / BREAD / SALTED BUTTER
€ 14

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