



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 FAVORITE WINES //

PURICELLI RIESLING

Kabinett feinherb, Mittelrhein

0,2l - € 8 // 0,75 - € 37

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST

Gabelmann, Nahe

0,2l - € 8 // 0,75 - € 37

MERLOT, TROCKEN

Laquai, Rheingau

0,2l - € 9 // 0,75l - € 39

PURICELLI Á LA CARTE //

PURICELLIS LIEBLINGE //

PURICELLIS FAVORITES

TÖRTCHEN VON PASTINAKE & KARTOFFELN

Quittenschaum / herbstliches Gemüse

POTATO PARSNIP TART / QUINCE SAUCE / AUTUMN VEGETABLES

€ 24

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

BLANKETT VOM OBERHEIMBACHER BIO-KALB

Süß-Saure Zwiebelsauce / Rosenkohl / Böhmisches Knödel

VEAL STEW / ONION SAUCE / BRUSSELS SPROUTS / DUMPLINGS

€ 27



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

JUNGER FELDSALAT



Honig-Senf vinaigrette / eingelegte Birne / Croûtons
LAMB'S LETTUCE / HONEY MUSTARD VINAIGRETTE / PEAR / CROUTONS
€ 14

TRANCHE VON DER LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL
MARINIERT & GEFLÄMMT

Rote Beete / Meerrettich / Kräutersalat
REGIONAL SALMON TROUT / BEETROOT / HORSERADISH / HERB SALAD
€ 22

OFFENER RAVIOLO

Trüffelrahm / Sûpreme vom Eifler Prachthahn / Burgkastanien / glasierter Apfel
RAVIOLO / TRUFFLE SAUCE / REGIONAL CHICKEN / CHESTNUTS / APPLE
€ 22

CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS



Trehtingshäuser Currytofu / geröstete Kerne / Kürbiskernöl
PUMPKIN SOUP / CURRY TOFU / CORES / OIL
€ 12

ESSENZ VOM SIMMENTALER RIND

Wurzelgemüse / Eierstich / Markklößchen
CONSOMMÉ OF REGIONAL BEEF / VEGETABLES / EGG BITE / BONE MARROW DUMPLINGS
€ 12

HAUPTGERICHTE //
MAINCOURSES

NOCKEN VON JUNGEM SPINAT & ZIEGENQUARK



leichter Muskatschaum / Kürbis-Walnussrisotto
DUMPLINGS OF SPINACH AND GOAT'S QUARK / NUTMEG SAUCE / PUMPKIN WALNUT RISOTTO
€ 24

SANDWICH VON ZANDER & GARNELE

Krustentierfumé / lauwarmer Fenchelsalat
SANDWICH OF ZANDER AND SHRIMP / CRUSTACEAN SAUCE / FENNEL SALAD
€ 32

GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM DUROC SCHWEIN

Dunkelbiersauce / Steckrübe / glasierter Apfel / Macaire-Kartoffeln
PORK CHEEKS / DARK BEER SAUCE / APPLE / RUTABAGA / MACAIRE POTATOES
€ 27

MEDAILLONS VOM OBERHEIMBACHER REHRÜCKEN

Cassisjus / cremige Schwarzwurzeln / Kartoffelbaumkuchen
SADDLE OF DEER / CASSISJUS / SALSIFY / POTATOE TART
€ 36



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG


TRANCHE VON DER LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL
MARINIERT & GEFLÄMMT
Rote Beete / Meerrettich / Kräutersalat
REGIONAL SALMON TROUT / BEETROOT / HORSERADISH / HERB SALAD

OFFENER RAVIOLO
Trüffelrahm / Sûpreme vom Eifler Prachthahn / Burgkastanien / glasierter Apfel
RAVIOLO / TRUFFLE SAUCE / REGIONAL CHICKEN / CHESTNUTS / APPLE

MEDAILLONS VOM OBERHEIMBACHER REHRÜCKEN
Cassisjus / crèmige Schwarzwurzeln / Kartoffelbaumkuchen
SADDLE OF DEER / CASSISJUS / SALSIFY / POTATOE TART

GLACIERTES TÖRTCHEN „VALRHONA GUANAJA 70%“
Quitten aus unserem Garten / kandierte Haselnüsse / Feigenrahmeis
GLACED CAKE OF DARK CHOCOLATE / HAZELNUT / FIG ICE CREAM
€ 85

KLEIN //
SMALL

CRÈMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS 
Trechttingshäuser Currytofu / geröstete Kerne / Kürbiskernöl
PUMPKIN SOUP / CURRY TOFU / CORES / OIL

GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM DUROC SCHWEIN
Dunkelbiersauce / Steckrübe / glasierter Apfel / Macaire-Kartoffeln
PORK CHEEKS / DARK BEER SAUCE / APPLE / RUTABAGA / MACAIRE POTATOES

GEBRANNTÉ CRÈME VON TONKABOHNÉ & VANILLE
Mandarinenragout / Pistazieneis
TONKA BEAN CREME BRULEE / TANGERINES / PISTACHIOS ICE CREAM
€ 48

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 TONKABOHNÉ & VANILLE
Mandarinenragout / Pistazieneis
TONKA BEAN CREME BRULEE / TANGERINES / PISTACHIOS ICE CREAM
€ 12

GLACIERTES TÖRTCHEN „VALRHONA GUANAJA 70%“
Quitten aus unserem Garten / kandierte Haselnüsse / Feigenrahmeis
GLACED CAKE OF DARK CHOCOLATE / HAZELNUT / FIG ICE CREAM
€ 14

KÄSE //
CHEESE

KÄSEAUWAHL 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