



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

UNSERE HAUSGEMACHTEN FRIKADELLEN VOM EIFELER HIRSCHKALB

„HIMMEL & ERDE“

Spätburgundersauce / glacierte Äpfel / Röstzwiebeln / Kartoffelstampf

DEER MEATBALLS / RED WINE SAUCE / APPLES / ONIONS / MASHES POTATOES

€ 22

TÖRTCHEN VON PASTINAKE & KARTOFFELN

Quittenschaum / winterliches Gemüse

POTATO PARSNIP TART / QUINCE SAUCE / VEGETABLES

€ 24

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN

kaltgerührte Preiselbeeren / handgeschnittene Pommes Frites mit Parmesan / kleiner Salat

BREADED ESCALOPE OF REGIONAL PORK / CRANBERRIES / FRIES WITH PARMESAN CHEESE / SALAD

€ 29



PURICELLI Á LA CARTE //

VORSPEISEN & SUPPEN

STARTERS & SOUPS

WINTERLICHE BLATTSALATE

Honig-Senf vinaigrette / eingelegte Birne / Croûtons
MIXED SALAD / HONEY MUSTARD VINAIGRETTE / PEAR / CROUTONS
€ 14

CRÈMESUPPE VON RIESLING & APFELQUITTE

gebeizte Wispertalforelle / Orangenöl / geröstete Walnüsse
SOUP OF WHITEWINE & QUINCES / REGIONAL TROUT / ORANGE OIL / ROASTED WALNUTS
€ 12

ROULADE VON SEEZUNGE & FLUSSKREBSEN

Krustentierschaum / geschmorter Fenchel / Sepiaraviolo
SOLE CRAYFISH ROULADE / CRUSTACIEN SAUCE / FENNEL / RAVIOLO
€ 22

VELOUTÉ VON KNOLLENSELLERIE & TRÜFFEL

Ragout vom Eifeler Prachthahn / Spinatsavarin / gebackenes & gebeiztes Bio-Eigelb
CELERY TRUFFLE VELOUTE / REGIONAL CHICKEN / SPINACH / EGG YOLK
€ 22

HAUPTGERICHTE //

MAINCOURSES

NOCKEN VON JUNGEM SPINAT & ZIEGENQUARK

leichter Pfefferschaum / Birnen-Walnussrisotto / Wildkräuter
DUMPLINGS OF SPINACH AND GOAT'S QUARK / PEPPER SAUCE / PEAR WALNUT RISOTTO / HERBS
€ 24

SANDWICH VON ZANDER & GARNELE

Zitronen-Estragonsauce / gegrillter Romanasalat
SANDWICH OF ZANDER AND SHRIMP / LEMON TARRAGON SAUCE / GRILLED ROMAINE LETTUCE
€ 32

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

Kaffeejus / Rosenkohlblätter / Kürbisgnocchi
ROASTED DUCK BREAST / COFFEE SAUCE / BRUSSELS SPROUTS / PUMPKIN GNOCCHI
€ 27

DAS BESTE VOM BIO-KALB

FILET - BÄCKCHEN - BRIES

Kalbsjus mit grünem Pfeffer & schwarzer Johannisbeere / winterliches Gemüse / Kartoffelbaumkuchen
VEAL FILLET, CHEEKS & SWEETBREAD / GREEN PEPPER CASSIS SAUCE / VEGETABLES / POTATOE TART
€ 36



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

ROULADE VON SEEZUNGE & FLUSSKREBSEN
Krustentierschaum / geschmorter Fenchel / Sepiaraviolo
SOLE CRAYFISH ROULADE / CRUSTACIEN SAUCE / FENNEL / RAVIOLO

VELOUTÉ VON KNOLLENSELLERIE & TRÜFFEL
Ragout vom Eifeler Prachthahn / Spinatsavarin / gebackenes & gebeiztes Bio-Eigelb
CELERY TRUFFLE VELOUTE / REGIONAL CHICKEN / SPINACH / EGG YOLK

DAS BESTE VOM BIO-KALB
FILET – BÄCKCHEN – BRIES
Kalbsjus mit grünem Pfeffer & schwarzer Johannisbeere / winterliches Gemüse / Kartoffelbaumkuchen
VEAL FILLET, CHEEKS & SWEETBREAD / GREEN PEPPER CASSIS SAUCE / VEGETABLES / POTATOE TART

GÂTEAU VON HASELNUSS & VALRHONA SCHOKOLADE
marinierte Kirschen / Sauerrahmsorbet
HAZELNUT CHOCOLATE CAKE / CHERRIES / SOUR CREAM SORBET
€ 86

KLEIN //
SMALL

CRÈMESUPPE VON RIESLING & APFELQUITTE
gebeizte Wispertalforelle / Orangenöl / geröstete Walnüsse
SOUP OF WHITEWINE & QUINCES / REGIONAL TROUT / ORANGE OIL / ROASTED WALNUTS

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST
Kaffeejus / Rosenkohlblätter / Kürbisgnocchi
ROASTED DUCK BREAST / COFFEE SAUCE / BRUSSELS SPROUTS / PUMPKIN GNOCCHI

UNSER ZWETSCHGEN CRUMBLE
Zimtsahne / Vanillerahmeis
PLUMP CRUMBLE / CINNAMON CREAM / VANILLA 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

UNSER ZWETSCHGEN CRUMBLE
Zimtsahne / Vanillerahmeis
PLUMP CRUMBLE / CINNAMON CREAM / VANILLA ICE CREAM
€ 12

GÂTEAU VON HASELNUSS & VALRHONA SCHOKOLADE
marinierte Kirschen / Sauerrahmsorbet
HAZELNUT CHOCOLATE CAKE / CHERRIES / SOUR CREAM 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