



RESTAURANT

URICELLI



BURG **R**EICHENSTEIN



HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,
ebenso wie die Speisekarte unseres Restaurants
„Puricelli“ ist auch unser Bankettangebot geprägt
von den vier Jahreszeiten, von Produkten aus unserer
Region und einer ebenso liebevollen wie handwerklich
perfekten Zubereitung.

Wählen Sie aus drei saisontypischen Vier-Gang-
Menüs – bestehend aus Vorspeise, Zwischengang,
Hauptspeise und Dessert – Ihren persönlichen Favoriten
aus. Selbstverständlich bieten wir auch vegetarische und
vegane Menüs an. Jedem Menü liegt eine besondere kuli-
narische Idee und Dramaturgie zugrunde. Dennoch lassen
sich Komponenten auch individuell zusammensetzen.
Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne.

Zusätzlich – oder alternativ – zu unseren Menüs bieten
wir Ihnen eine große Auswahl an Fingerfood- und Snack-
variationen sowie verschiedene Mitternachtsimbisse an.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine aus
dem Mittelrheintal oder aus benachbarten Weinbauregio-
nen wie Rheingau, Pfalz Nahe und Mosel. Sprechen Sie
uns einfach an.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste auf Burg
Reichenstein begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlich, Ihr Till Gerwinat & das „Puricelli“-Team.

MENÜ

- 4 // Frühling
- 5 // Sommer
- 6 // Herbst
- 7 // Winter
- 8 // Saisonal genießen: Spargel
- 9 // Saisonal genießen: Gans
- 10 // Regionale Küche

DAS BESTE ...

- 10 // ... vom Kalb
- 10 // ... vom Rind
- 11 // ... vom Milchferkel
- 11 // ... vom Reh
- 11 // ... vom Freilandhuhn

VORHER & NACHHER

- 12 // Apperitif-Häppchen
- 12 // Mitternachtsimbiss

BUFFET

- 13 // Winzervesper
- 13 // Individuelle Buffets

FRÜHLING I

CRÈMESUPPE VON JUNGEM KOHLRABI

mit Zitronenverbene und Stubenkükenpraline

GEBACKENES BIO-EI

mit Spargelragout, Morcheln und Nussbitterschaum

ZWEIERLEI VOM MÜRITZ-LAMM

gratinierter Rücken & geschmorte Schulter – Lammjus mit Limonenöl, grüne Bohnen und Ziegenquarkraviolo

RHABARBERTÖRTCHEN

mit Baiser, Minzpesto und weißem Kaffeeeis

FRÜHLING II

ZANDERROULADE

mit marinierten Flusskrebse, Blumenkohlröschen und Bärlauch

RIESLINGSCHAUMSUPPE

mit pochierten Hechtklößchen und Schnittlauch

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

vom Milchkalb in Rosmarinsauce, Maiwirsing à la crème und geräuchertes Kartoffelpüree

POCHIERTER PFIRSICH

mit Mandelzabaione und Amarettoeis

FRÜHLING III

ROH MARINIERTER JAKOBSMUSCHELN

mit Sauerrahm, Mango-Pfefferchutney und Friséesalat

POCHIERTER BACHSAIBLING

mit confiertem Sellerie, Brunnenkresse und Weißweinschaum

CRÉPINETTE VON DER KANINCHENKEULE

mit Portweinjus, gegrillter Oxsherztomate und Spinattagiatelle

MOUSSE VON ERDBEEREN

und Tahiti-Vanille, Butterstreusel und Muskatellereis

SOMMER I

SOMMERLICHE BLATTSALATE

in Buttermilchvinaigrette mit eingelegten Nektarinen und Blätterteigstange

MEDAILLON VOM MITTELRHEINZANDER

mit Kartoffelschuppen, Pinienkernspinat und Beurre Rouge

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

im Parmaschinkenmantel mit Salbeijus, sautierten Pfifferlingen und cremiger Polenta

GEBRANNTES PARFAIT

von Limone und Basilikum mit Waldbeeren

SOMMER II

TATAR VOM SOCKEYE LACHS

mit grünem Apfelchutney, rote Beete und Meerrettichsorbet

WACHTELESSENZ

mit Sherry und eigenem Raviolo

GRATINIERTER „PLUMA“ VOM WOLLSCHWEIN

mit Lorbeerjus, Süßkartoffelmousseline und Speckbohnen

GEEISTES MOUSSE VOM RIESLINGSEKT

mit marinierter Wassermelone und Minzpesto

SOMMER III

SALAT VON WACHTEL UND BELUGALINSEN

mit Zitronenoliven und marinierten Pfifferlingen

SCHAUMSUPPE VON FLUSSKREBSEN

mit Karotte und Kardamom

CRÉPINETTE VOM LAMMRÜCKEN

mit Rotweinschalotten und Kartoffel-Artischockenragout

PAVÉ VON WEISSER IVOIRE-SCHOKOLADE

und Erdnüssen mit Blaubeersorbet

HERBST I

HERBSTLICHE BLATTSALATE
mit gerösteten Kürbiskernen und eingelegten Birnenspalten

WELSFILLET IM SPECKMANTEL
auf Schmorzwiebelpüree und Petersilienschaumsauce

BRUST UND KEULE VON DER BAUERNENTE
mit Orangensauce, Spitzkohl und gefülltem Kartoffelkloß

WALNUSSPARFAIT
mit Armagnacpflaumen und Vanilleschaum

HERBST II

GEBEIZTER GEWÜRZLACHS
mit Kräutermousse und Orangen-Sternanisvinaigrette

WILDKRAFTBRÜHE
mit Waldpilzen und Eierstich

GEFÜLLTE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN
mit Hagebuttensauce, Schwarzwurzeln und Kartoffelroulade

DREIERLEI
von der Traube

HERBST III

TERRINE VON TIEFSEEGARNELEN
mit eingelegtem Kürbis und leichter Currycrème

MEDAILLON VOM SEETEUFEL
mit confiertem Fenchel und Safran-Muschelfond

ROSA GEBRATENES RINDERFILET
mit Steinpilzkruste, cremigem Lauchgemüse und Gänseleberraviolo

FEIGENMOUSSETÖRTCHEN
mit Schokoladencanache und Federweißersorbet

WINTER I

JUNGER FELDSALAT
in Kartoffel-Majoranvinaigrette mit geröstetem Speck und Croutons

WALDPILZRAHMSUPPE
mit Kräutercreperoulade

MEDAILLON VOM HIRSCHKALBRÜCKEN
mit Röstzwiebeln und Preiselbeeren, Kastanienmousseline und Rotkraut

LEBKUCHENMOUSSE
mit Mandarine und gesalzener Pistazie

WINTER II

SALAT VOM KANINCHEN
und Chicoree mit Haselnusspesto

LEGIERTE BLUMENKOHLSUPPE
mit Zimtschaum

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST
mit leichter Kaffeejus, Rosenkohlblättern und Selleriepüree

POCHIERTE WILLIAMSBIERNE
mit Krokant und Schokoladensauce

WINTER III

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER
mit Quittenchutney, grünem Pfeffer und Brioche

POCHIERTES SKREIFILET
auf Rote Beete Graupen und Estragonsauce

REHRÜCKEN IM LARDOMANTEL
mit Wacholderrahm, Spitzkohl und gebratenen Serviettenknödeln

VARIATION
von Sanddorn und Orange

SAISONAL GENIESSEN – SPARGEL I

MARINIERTER SPARGEL

in Schnittlauch-Ei Vinaigrette und luftgetrocknetem Schinken

SPARGELESSENZ

mit Safran und Estragonraviolo

WILDLACHS IM RIESLINGSUD POCHIERT

mit Stangenspargel und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

VARIATION

von Waldmeister und Rhabarber

SAISONAL GENIESSEN – SPARGEL II

MOUSSE VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

mit Honigschinken und Bärlauch

SPARGELSCHAUMSUPPE

mit pochiertem Saibling und Gartenkresse

TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN KALBSRÜCKEN

mit Stangenspargel und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

SPARGELTARTE

mit marinierten Erdbeeren und Vanillerahmeis

SAISONAL GENIESSEN – GÄNSEMENÜ

GEBACKENER GÄNSESTRUDEL

auf Rosenkohl-Schwarzwurzelalat und Hagebuttenketchup

GÄNSERAHMSUPPE

mit Quitte und Meerrettichraviolo

BRUST UND KEULE VON DER FREILANDGANS

mit gefülltem Marzipanapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel

TÖRTCHEN VOM MUSKATKÜRBIS

mit Pistazienbiscuit und Orange

REGIONALE KÜCHE I

MARINIERTER BLATT- UND ROHKOSTSALATE

in Kräutervinaigrette
mit Croutons und Sonnenblumenkernen

RHEINISCHER SAUERBRATEN

mit Rotkohl, Kartoffelknödeln und
Apfelkompott mit Preiselbeeren

EINGEWECKTE WALDBEEREN

mit Vanillesahne und Mandelhippe

REGIONALE KÜCHE II

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Markklößchen

GEBACKENE PRALINE VON
BLUT- UND LEBERWURST

mit Senfsauce, Apfel-Meerrettichgemüse und Kartoffelstampf

„ARMER RITTER“

mit Traubenragout und Weinschaumcrème

REGIONALE KÜCHE III

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit Rauchöl und gebackenem Leberwurstknödel

IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTE
JUNGSCHWEINEBÄCKCHEN

auf Linsengemüse und Butterspätzle

„BELGISCHE WAFFEL“

mit lauwarmem Kirschragout

DAS BESTE ...

Es muss nicht immer Filet sein.

Wo immer möglich beziehen wir unser Fleisch direkt aus der Region – nicht selten erwerben wir ein ganzes Tier von uns bekannten Züchtern oder Jägern. Daraus erwächst für uns die Verpflichtung, jedes Tier möglichst ganzheitlich in der Küche zu verwerten. Wir tun dies aus Respekt vor dem Lebewesen und weil Kalb, Rind, Milchferkel, Reh und Freilandhuhn einfach deutlich mehr zu bieten haben, als die wenigen Teile aus dem Tierrücken, die wir aus dem Supermarkt kennen. Was heute „Nose-To-Tail“ genannt wird, war früher völlig selbstverständlich – insbesondere in unserer Region. Deshalb freuen wir uns, Ihnen diese Philosophie näherbringen zu können – mit tiefem Know-how über Produkt, Garprozesse und Zubereitung. Sie werden sehen: Das Besondere liegt meist im Einfachen. Davon sind wir überzeugt.

... VOM KALB

LAUWARM MARINierter KALBSKOPF

in Liebstöckel-Perlgraupenvinaigrette
mit gebackener Kalbsschwanzpraline

KALBSKUTTELN

in Estragon-Rieslingsauce mit Wurzelgemüse
und glaciertem Kalbsbries

GANZE KALBSHAXE

am Knochen – im Rosmarinsud geschmort
mit Sauce béarnaise, Schnippelbohnen und
Kartoffel-Schnittlauchpüree

GATEAU

von Banane und Zartbitterschokolade
mit Sauerrahmsorbet

... VOM RIND

MARINIerte SCHEIBEN VON DER RINDERZUNGE

mit Meerrettich, Radieschen und Friséesalat

RAGOUT VON DER RINDERLEBER

mit pochierem Markbällchen und Birnensenf

GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ

mit Gänseleber, Portweinsauce,
gebratenem Spitzkohl und Selleriepüree

PUMPERNICKELCRÈME

mit Rotwein-Buttereis und glacierten Feigen

DAS BESTE ...

... VOM MILCHFERKEL

SÜLZE VOM FERKELKOPF

mit Sauce Remoulade und kleinem Essiggemüse

PRALINE VON DER FERKELKEULE

im gebundenen Eisbeinsud mit Tapioka, Schmorzwiebeln und Aprikosenchutney

FERKELSCHULTER

im Ganzen geschmort – mit Lorbeerjus, Riesling-Rahmkraut
und gebackenem Kartoffel-Blutwurstknödel

APFELTARTE

mit Meersalz-Karamelleis

... VOM REH

TERRINE VOM REH

mit Cumberlandsauce, Apfel-Selleriesalat und Walnusspesto

ESSENZ VOM REH

mit Gin und kleinen Ravioli mit Rehleber

ROSA GEBRATENE REHKEULE

und gebackene Pastilla, mit leichter Kaffeejus,
Rosenkohlblättern und Preiselbeer-Birnenchutney

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Joghurt-Vanilleeis und Gewürzorange

... VOM FREILANDHUHN

PARFAIT VON DER HÜHNERLEBER

mit Haselnüssen, Traubenconfit und Brioche

POT AU FEU VOM HUHN

mit Majoran und gebratenen Hühnerherzen

CRÉPINETTE VON DER HÜHNERKEULE

mit Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Kartoffel-Zitronentörtchen

CRÈME BRULÉE

von weißer Schokolade mit rosa Grapefruit und Pistazieneis

VORHER & NACHHER

APERITIF-HÄPPCHEN

FISCH

- Zanderroulade** mit Petersilie und Meerrettich
- Saiblingstatar** mit Gartengurke und eigenem Kaviar
- Geräuchertes Forellenfilet** mit violetter Senf und Ananas
- Räucheraalcrème** mit Radieschen
- Gekühlte Vichysoise** mit Flusskrebse
- Austern „Fin de Claire“ klassisch** auf Eis serviert
- Austern „Fin de Claire“** mit Spinatcrème und Limone

FLEISCH

- Entenleberpraline** mit Haselnüssen und Apfel
- Geräuchertes Roastbeef** mit Gewürzgurke
- Gebackene Blutwurst** mit Preiselbeeren
- Stubenkükenroulade** mit Salzzitrone und Gartenkresse
- Tatar vom Kalbsfilet** mit Staudensellerie und Ziegenkäse
- Leberwurst** mit Dijon-Senf auf Sauerteigbrot
- Honigschinkenröllchen** mit weißem Käse

VEGETARISCH

- Spundekäs'** mit Schnittlauch auf Crostini
- Marinierter Safranfenchel** mit Orange
- Ziegenkäse** mit Lavendelhonigmarinade
- Mini-Quiche** mit Lauch und Crème Fraîche
- Kräutercrêperoulade** mit Egerlingen
- Gefüllte Zitronenoliven** mit Schmortomate und Parmesan
- Auberginenkompott** mit Paprika und altem Balsamicoessig

MITTERNACHTSIMBISS

- Auswahl französischer Rohmilchkäse** mit Birnen-, Feigen- und Aprikosensenf, dazu Trauben, gesalzene Butter und Baguette
- Rustikales Winzer-Vesperbrett** mit großer Auswahl an Schinken- und Wurstspezialitäten, gesalzener Butter, Baguette und Sauerteigbrot
- Mini-Pflanzerl** mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf
- Currywurst** mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette
- Mini-Burger** mit leichtem Knoblauchdip, Krautsalat und Röstzwiebeln
- Gulaschsuppe** mit Kartoffeln und Paprika, dazu Baguette
- Herzhafter Linseneintopf** mit Balsamicoessig und Mettenden, dazu Sauerteigbrot

BUFFET

WINZERVESPER

Schlemmen und genießen – in rustikaler Atmosphäre unter Freunden.
Als Tischbuffet an langen Tafeln, buchbar ab 25 Personen.

IN DER SUPPENTASSE SERVIERT

Herzhafter Linseneintopf mit gebratenen Mettenden

TISCHBUFFET

- „Mainzer grüne Sauce“** mit gekochtem Ei
- Rhein Hessischer Spundekäs'** mit Radieschen
- Marinierter Presssack** mit Schalottenmarinade
- Geräucherter Knochenschinken** mit Essiggemüse
- Honigschinken** mit Cornichons
- Rustikales Schweinemett** mit Zwiebeln
- Blut- und Leberwurst**
- Mini-Pflanzerl** mit Kartoffelsalat
- Handkäs'** in Riesling-Kümmel vinaigrette
- Käsewürfel** mit Trauben und Salzgebäck
- Flammkuchen** mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln vom Holzkohlegrill

Hierzu servieren wir Ihnen
Sauerteigbrot und Weißbrot mit gesalzener Fassbutter

INDIVIDUELLE BUFFETS

VORSPEISEN

- Blatt- und Rohkostsalate** in Kräutervinaigrette
- Marinierter Tafelspitz** mit Schnittlauchmarinade
- Cocktail von Krebschwänzen** in leichter Cognaccrème
- Forellenmoussetorte** mit Dillgelee
- Geeiste Melonensuppe** mit Minze
- Terrine vom Lachs** mit Sauerrahm
- Gefüllter Kalbsrücken** mit Aprikose
- Wildterriner** mit Backpflaumen und Waldorfsalat
- Auswahl von gebeizten und geräucherten Edelfischen** mit Merrettichcrème

BUFFET

SUPPEN

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Kartoffelcrèmesuppe mit Croutons und Schnittlauch

Wildrahmsuppe mit Gin

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Sauce béarnaise, Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Am Knochen gebratener Seeteufel
mit Safransauce, roh mariniertem Fenchel und Estragonreis

Filet vom Mittelrheinzander
in Rieslingsauce mit Perlgraupen

Blutwurstravioli
mit geschmolzenen Zwiebeln und Apfel-Merrettichgemüse

Krustenbraten vom Jungschwein
mit Malzbiersauce, Weinkraut und Kartoffelpüree

Geschmorte Kaninchenkeule
in heller Portweinsauce mit Tomaten und Tagliatelle

Perlhuhnbrust
in Rotweinsauce mit Waldpilzrisotto

Rinderfilet
in Blätterteigmantel mit Trüffeljus und Selleriemousseline

Geschmorte Kalbshaxe
am Knochen mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Gratinierte mediterrane Gemüselasagne
mit Parmesan

DESSERT & KÄSE

Crème Brulee vom Weinbrand mit Waldbeeren

Crêpes mit Orangenragout und Vanilleeis

Schokoladenküchlein mit Mandelsauce und Kirschen

Mousetörtchen von weißer und dunkler Valrhona Schokolade

Joghurt-Limonenterrine mit Minzpesto

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensenf

Handkäse in Riesling-Kümmelvinaigrette

Preis nach individueller Zusammenstellung, buchbar ab 30 Personen.

REICHENSTEIN, DAS BURGERLEBNIS AM RHEIN

Mit einer über 1000-jährigen Geschichte zählt Burg Reichenstein zu den ältesten Höhenburgen zwischen Koblenz und Bingen – jenem legendär-spektakulären Oberen Mittelrheintal, das seit 2002 UNESCO-Welterbe ist. Reichenstein ist Ritterburg, Repräsentanz, Familiensitz – ein echtes Sinnbild der Rheinromantik. Die Burg liegt links-rheinisch oberhalb der Ortschaft Trechtingshausen, am südlichen Tor des Kulturdenkmals. Ein liebevoll geführtes Boutique Hotel, eines der besten Restaurants entlang der Rheinschiene und eines der schönsten Burgmuseen Deutschlands machen Reichenstein zum perfekten Ort, um deutsche Geschichte mit allen Sinnen zu erleben und eine der schönsten und dramatischsten Regionen Europas zu erkunden.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Restaurant Puricelli

Burgweg 24 · 55413 Trechtingshausen · T: 06721 6117
info@burg-reichenstein.com · www.burg-reichenstein.com

