



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 FAVOURITE 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 FAVOURITES

UNSERE FRIKADELLEN VOM EIFELER HIRSCHKALB

„HIMMEL & ERDE“

Spätburgundersauce / glacierte Äpfel / Röstzwiebeln / Kartoffelstampf

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

€ 24

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHGNOCCHI



heller Tomatenschaum / Frühlingsgemüse

WILD GARLIC GNOCCHI / LIGHT TOMATO SAUCE / SPRING VEGETABLES

€ 24

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN

kaltgerührte Preiselbeeren / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

BREADED ESCALOPE OF REGIONAL PORK / CRANBERRIES / POTATO CUCUMBER SALAD

€ 29



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

JUNGE BLATTSALATE



Limetten-Joghurtdressing / Ziegenkäse vom Vulkanhof / geschmorter Rhabarber / Pinienkerne
MIXED SALAD / LIME YOGURT DRESSING / REGIONAL GOAT CHEESE / RHUBARB / PINE NUTS
€ 14

CRÈMESUPPE VON FRÜHLINGSKRÄUTERN

Kaninchen Bitok / Zitronenöl / geröstete Erdnüsse
SOUP OF SPRING HERBS / RABBIT BITOK / LEMON OIL / ROASTED PEANUTS
€ 12

POCHIERTE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL

Karottenjus / Erbse / wilder Blumenkohl
POACHED REGIONAL SALMON TROUT / CARROT SAUCE / PEAS / WILD CAULIFLOWER
€ 22

GRATINIERTE CANNELLONI VON SIMMENTALER OCHSENBÄCKCHEN

Trüffelrahmsauce / Artischockencreme / Parmesan
OX CHEEK CANNELLONI / TRUFFLE CREAM SAUCE / ARTICHOKE CREAM / PARMESAN
€ 22

HAUPTGERICHTE //
MAINCOURSES

GEBRATENE MAISGRIESS-SCHNITTE



leichter Parmesanschaum / Frühlingsgemüse / Wildkräuter
FRIED CORNMEAL SLICES / PARMESAN SAUCE / SPRING VEGETABLES / WILD HERBS
€ 24

GRATINIERTES FILET VOM EDEL-WALLER

Kräuterkruste / Senfsauce / Rote-Beete-Püree / Gurkensalat
WALLER FILET AU GRATIN / MUSTARD SAUCE / BEETROOT PUREE / CUCUMBER SALAD
€ 32

ENTENBRUST VON BAUER NOLDENS HOF

~ rosa gebraten & heiß geräuchert über Buchenholz ~
Himbeer-Essig-Jus / Knollensellerie / Ravioli
ROASTED & SMOKED DUCK BREAST / RASPBERRY VINEGAR SAUCE / CELERY / RAVIOLI
€ 31

ZWEILERLEI VOM EIFELER UR-LAMM

~ rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule ~
Lammjus mit Thymian & Limone / schwarzer Knoblauch / gefüllte Paprika / gebratene Polenta
SADDLE AND SHOULDER OF LAMB / BLACK GARLIC / STUFFED PEPPERS / FRIED POLENTA
€ 36



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

POCHIERTE LACHSFORELLE AUS DEM WISPERTAL

Karottenjus / Erbse / wilder Blumenkohl
POACHED REGIONAL SALMON TROUT / CARROT SAUCE / PEAS / WILD CAULIFLOWER

GRATINIERTE CANNELLONI VON SIMMENTALER OCHSENBÄCKCHEN

Trüffelrahmsauce / Artischockencreme / Parmesan
OX CHEEK CANNELLONI / TRUFFLE CREAM SAUCE / ARTICHOKE CREAM / PARMESAN

ZWEILERLEI VOM EIFELER UR-LAMM

~ rosa gebratener Rücken & geschmorte Keule ~
Lammjus mit Thymian & Limone / schwarzer Knoblauch / gefüllte Paprika / gebratene Polenta
SADDLE AND SHOULDER OF LAMB / BLACK GARLIC / STUFFED PEPPERS / FRIED POLENTA

GÂTEAU VON APRIKOSE, LAVENDEL & HONIG

Baiser / Sauerrahmsorbet
APRICOT LAVENDER HONEY CAKE / MERINGUE / SOUR CREAM SORBET
€ 86

KLEIN //
SMALL

CRÈMESUPPE VON FRÜHLINGSKRÄUTERN

Kaninchen Bitok / Zitronenöl / geröstete Erdnüsse
SOUP OF SPRING HERBS / RABBIT BITOK / LEMON OIL / ROASTED PEANUTS

ENTENBRUST VON BAUER NOLDENS HOF

~ rosa gebraten & heiß geräuchert über Buchenholz ~
Himbeer-Essig-Jus / Knollensellerie / Ravioli
ROASTED & SMOKED DUCK BREAST / RASPBERRY VINEGAR SAUCE / CELERY / RAVIOLI

GEBRANNTES PARAIT VON LIMETTE & BASILIKUM

Rhabarber / Hafercrumble
PARFAIT OF LIME AND BASIL / RHUBARB / OAT CRUMBLE
€ 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

GEBRANNTES PARAIT VON LIMETTE & BASILIKUM
Rhabarber / Hafercrumble
PARFAIT OF LIME AND BASIL / RHUBARB / OAT CRUMBLE
€ 12

GÂTEAU VON APRIKOSE, LAVENDEL & HONIG
Baiser / Sauerrahmsorbet
APRICOT LAVENDER HONEY CAKE / MERINGUE / SOUR CREAM SORBET
€ 14

KÄSE //
CHEESE

KÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN
~ Brie aux Truffes / Barock Hopfenkäse / Crottin Piment d' Espelette /
Allgäuer Bergkäse, 18 Monate gereift / Comté Reserve, 3 Jahre gereift ~
unser Burgbrot / Aprikosensenf / Salzbutter
SELECTION OF CHEESE / BREAD / APRICOT MUSTARD / SALTED BUTTER
€ 19

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