



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

2022 WEISSBURGUNDER

trocken

Weingut Jakob Euler, Nahe

0,2l € 7 // 0,75l € 24

2021 GEHEIMRAT „J“

Riesling, trocken

Weingut Wegeler, Rheingau

0,2l € 16 // 0,75l € 56

2019 WIN WIN ROT

Spätburgunder, Dornfelder & Cabernet Sauvignon

trocken

Weingut Von Winning, Pfalz

0,2l € 14 // 0,75l € 49

PURICELLI À LA CARTE //

PURICELLIS LIEBLINGE //

PURICELLIS FAVOURITES

GESCHMORTES RAGOUT VOM WILD AUS DEM BINGER FORST

Spätburgundersauce / Preiselbeer Birne / Kartoffelknödel

PINOT NOIR SAUCE / CRANBERRY PEAR / POTATO DUMPLINGS

€ 28

WISPERFORELLE VON FAMILIE SEITZ

~ fangfrisch & im Ganzen gebraten ~

Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Gurkensalat

REGIONAL TROUT / LEMON ALMOND BUTTER / PARSLEY POTATO / CUCUMBER SALAD

€ 29

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

WINTERLICHE BLATTSALATE



Orangen Gewürz Vinaigrette / eingelegter Kürbis / knuspriger Blätterteig
WINTER LEAF SALADS / ORANGE SPICE VINAIGRETTE / PUMPKIN / CRISPY PUFF PASTRY
€ 14

CREMESUPPE VON PASTINAKE & RIESLING

gebeizte Wisperlachsforelle / knusprige Haselnuss / Kräuteröl
CREAM SOUP OF PARSMINT & RIESLING / SALMON TROUT / CRISPY HAZELNUT / HERB OIL
€ 15

POT AU FEU VOM ZANDER

Safran Kerbel Fond / Ravioli / Wurzelgemüse / Fenchel
POT AU FEU WITH ZANDER / SAFFRON CHERVIL STOCK / RAVIOLI / ROOT VEGETABLES / FENNEL
€ 24

SUPRÊME VON DER EIFELER WACHTEL

Zwiebel Soubise / wilder Brokkoli / glasierter Apfel
QUAIL / ONION SOUBISE / WILD BROCCOLI / GLAZED APPLE
€ 24

HAUPTGERICHTE //
MAIN COURSES

KNOLLESELLERIE



~ geschmort & gebacken ~
Muskatellerschaum / Wintergemüse / Rote Beete Risotto / Wildkräuter
CELERY ROOT / MUSCAT FOAM / WINTER VEGETABLES / BEETROOT RISOTTO
€ 26

PRACHTHAHN AUS BÄUERLICHER FREILANDHALTUNG

~ gebratene Brust & gezupfte Keule im Brick Teig ~
Zitronenjus / Schmorgemüse / Gnocchi
REGIONAL CHICKEN / LEMON JUS / BRAISED VEGETABLES / GNOCCHI
€ 33

ZWEIERLEI VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN

~ gebratener Rücken & sanft geschmortes Bäckchen ~
Schmorjus mit Kümmel & Lorbeer / Senfruste / glacierte Birne / Kartoffel Möhren Stampf
REGIONAL PORK / BRAISED JUS / MUSTARD CRUST / GLAZED PEAR / POTATO AND CARROT MASH
€ 34

TOURNEDOS VOM SIMMENTALER RIND

Trüffeljus / Topinambur / Romanesco mit Mandel-Gremolata
BEEF FILLET / TRUFFLE JUS / JERUSALEM ARTICHOKE / ROMANESCO WITH ALMOND GREMOLATA
€ 38



PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

POT AU FEU VOM ZANDER

Safran Kerbel Fond / Ravioli / Wurzelgemüse / Fenchel
POT AU FEU WITH ZANDER / SAFFRON CHERVIL STOCK / RAVIOLI / ROOT VEGETABLES / FENNEL

SUPRÊME VON DER EIFELER WACHTEL

Zwiebel Soubise / wilder Brokkoli / glasierter Apfel
QUAIL / ONION SOUBISE / WILD BROCCOLI / GLAZED APPLE

TOURNEDOS VOM SIMMENTALER RIND

Trüffeljus / Topinambur / Romanesco mit Mandel-Gremolata
BEEF FILLET / TRUFFLE JUS / JERUSALEM ARTICHOKE / ROMANESCO WITH ALMOND GREMOLATA

PAVÉ VON VALRHONA SCHOKOLADE

ingelegte Zitrusfrüchte / Blutorangensorbet
PAVÉ OF VALRHONA CHOCOLATE / pickled citrus fruits / blood orange sorbet
€ 92

KLEIN //
SMALL

CREMESUPPE VON PASTINAKE & RIESLING

gebeizte Wispelachsforelle / knusprige Haselnuss / Kräuteröl
CREAM SOUP OF PARSMINT & RIESLING / SALMON TROUT / CRISPY HAZELNUT / HERB OIL

ZWEIERLEI VOM BUNTEN BENTHEIMER LANDSCHWEIN

~ gebratener Rücken & sanft geschmortes Bäckchen ~
Schmorjus mit Kümmel & Lorbeer / Senfruste / glacierte Birne / Kartoffel Möhren Stampf
REGIONAL PORK / BRAISED JUS / MUSTARD CRUST / GLAZED PEAR / POTATO AND CARROT MASH

GEBRANNTRE CREME VON TONKABOHNEN & VANILLE

rosa Grapefruits / Joghurtstreusel / Pistazieneis
€ 58

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 € 4,5

GEBRANNTRE CREME VON TONKABOHNEN & VANILLE
rosa Grapefruits / Joghurtstreusel / Pistazieneis
CREME BRULEE / PINK GRAPEFRUITS / YOGURT CRUMBLES / PISTACHIO ICE CREAM
€ 14

PAVÉ VON VALRHONA SCHOKOLADE
eingelegte Zitrusfrüchte / Blutorangensorbet
PAVÉ OF VALRHONA CHOCOLATE / PICKLED CITRUS FRUITS / BLOOD ORANGE SORBET
€ 15

KÄSE //
CHEESE

KÄSE-AUSWAHL 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
€ 24

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**