

A

Liebe Gäste,

Genießen Sie die Zeit bei uns.

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Hierzu haben wir ein Schutzkonzept für Sie und unsere Mitarbeiter entwickelt. Bevor wir Sie wieder nach bekannter Manier verwöhnen dürfen, lesen Sie bitte aufmerksam unsere neuen Verhaltensregeln.

UNSER SELBSTVERSTÄNDNIS

Eine **flächendeckende Desinfektion** und Grundreinigung sind auf Burg Reichenstein **Standard**. Zusätzlich erhöhen wir die Desinfektion aller Kontaktflächen.

Es besteht eine Personenanzahlbegrenzung.

In den Eingangs- und Sanitärbereichen haben Sie die Möglichkeit die **Hände zu desinfizieren**.

Bitte machen Sie davon Gebrauch.

Unsere Mitarbeiter **werden wöchentlich** geschult und auf Symptome befragt.

Wenn Sie den Tisch verlassen bitten wir Sie eine Maske zu tragen, ausgenommen auf der Terrasse.

Bitte beachten Sie die **Hustenetiketten** und halten Sie respektvollen Abstand zu Ihren Tischnachbarn. Die roten Punkte auf dem Boden werden Ihnen dabei helfen und Sie leiten.

Wir bringen Ihnen ein Meldescheinformular, das Sie bitte vollständig ausfüllen, wenn Sie nicht schon vorab Ihre Daten notiert haben. Wir sammeln das Formular bei der ersten Getränkebestellung ein.

Nun ist es soweit, Sie können wie gewohnt Ihre Wünsche unserem Servicepersonal am Tisch mitteilen.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit und Ihr Verständnis.

Dear Guests,

Enjoy your time with us.

Your safety is our utmost concern. Therefore, we have developed a protection concept for you and our employees. Before we are allowed to pamper you again in the usual manner, please read our new rules of conduct carefully.

OUR COMMITMENT

Extensive cleaning and disinfection are standard at Reichenstein Castle. Additionally, we increase the disinfection of all contact surfaces.

There is a limit to the number of people.

In the entrance and sanitary areas, you have the possibility to disinfect your hands. Please make use of it.

Our employees receive weekly training and are questioned about symptoms.

When you leave the table, we ask you to wear a mask, except on the terrace. Please observe the coughing etiquette and keep a respectful distance to other guests. The red dots on the floor will help and guide you.

We will bring you a registration form which you should fill in completely if you have not already noted down your data in advance. We collect the form when you order your first drink.

Now the time has come, you can tell our service staff your wishes at the table as usual.

Thank you very much for paying attention and for your understanding.

Schriftliche Informationen über zu deklarierende Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage.

information about Ingredients to be declared AND SUBSTANCES
THAT MAY CAUSE ALLERGIES AND INTOLERANCES IS AVAILABLE ON REQUEST.

PURICELLI À LA CARTE
VORSPEISEN
STARTERS

HERBSTLICHE BLATTSALATE

Wildschweinschinken / eingelegte Feigen aus Christans Garten / Speck / Croutons / Himbeerdressing
AUTUMMNAL SALAD / WILDBOAR HAM / MARINATED FIGS / BACON / CROUTONS / RASPBERRY
DRESSING
€ 13

ROTE BETE CARPACCIO

Gebratene Jakobsmuscheln / Walnusspesto / Limettenschaum / Kräutersalat
BEETROOT CARPACCIO / PANFRIED SCALLOPS / WALNUT PESTO / LIME SAUCE / HERB SALAD
€ 14

ZIEGENKÄSE-CANNELLONI

Kräuter / Schalotten-Traubenragout / Kartoffelschaum
GOATCHEESE CANNELLONI / HERBS / ONION & GRAPE RAGOUT / POTATO FOAM
€ 14
als Hauptgang € 19
AS MAINDISH € 19

OFFENER RAVIOLO

Wachtelbrust / Maronenpüree / Trüffel / Datteln
OPEN RAVIOLO / QUAIL / MASHED CHESTNUTS / TRUFFLE / DATES
€ 16
als Hauptgang € 21
AS MAINDISH € 21

SUPPEN
SOUPS

GESCHÄUMTES TOMATENSÜPPCHEN

mit Tomaten aus der Burggärtnerei Niederheimbach
Basilikumnocken / Sahnehäubchen
TOMATO SOUP / BASIL GRIT / WHIPPED CREAM
€ 7

CRÈMESUPPE VON HOKKAIDOKÜRBIS & INGWER

Gebratene Tiefseegarnele / Kürbiskernöl / geröstete Curry-Kürbiskerne
CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER / TIGER PRAWN / PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN
SEEDS WITH CURRY
€ 9

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

PAPPARDELLE MIT PFIFFERLINGEN IN RAHM

Tomaten / Parmesan / Beilagensalat

PAPPARDELLE / CHANTERELLES / CREAM / TOMATOES / PARMESAN / SIDE SALAD

€ 18

SANFT GESCHMORTE OCHSENBACKE

Rotweinjus / Fregola Sarda / Steckrübe

SOFT BOILED BEEF CHEEK / REDWINE JUS / FREGOLA SARDA / TURNIP

€ 22

GEBRATENES WALLERFILET

ingelegte Birnen / Beluga-Linsen / Speckpüree / Dijon-Senfsauce

CATFISH FILET / MARINATED PEARS / LENTILS / MASHED POTATOES WITH BACON / DIJON MUSTARD SAUCE

€ 23

IN BUTTER GEBRATENES KALBSSCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat / kaltgerührte Preiselbeeren

VEAL ESCALOPE / POTATO & CUCUMBER SALAD / CRANBERRIES

€ 24

LACKIERTE ENTENBRUST

Pflaumensauce / Pastinake / Kürbis-Gnocchi

DUCK BREAST / PLUM JUS / PARSNIP / PUMPKIN GNOCCHI

€ 25

BŒUF STROGANOFF

rosa gebratene Rinderfiletspitzen / Crème Fraîche / saure Gurken / Serviettenknödel

BŒUF STROGANOFF / BEEF FILET / CRÈME FRAÎCHE / PICKLED GHERKINS / BREAD DUMPLINGS

€ 26

ROSA GEBRATENER OBERHEIMBACHER HIRSCHRÜCKEN

Schokoladenjus / sautierte Pfifferlinge / Haselnusswirsing / Süßkartoffel- Blinis

DEER SADDLE / CHOCOLATE JUS / CHANTERELLES / HAZELNUT SAVOY / SWEETPOTATO BLINIS

€ 28

PURICELLI NASCHWERK
SWEET

SORBET DES TAGES // pro Kugel

SORBET OF THE DAY // PER SCOOP

€ 3

GEBRANNTÉ CRÈME VON DER TONKABOHNÉ

Orangen-Grapefruitragout/ Muskatellereis

CRÈME BRULÉE OF TONKA BEAN / ORANGE & GRAPEFRUIT RAGOUT / GRAPE ICE CREAM

€ 9

RUSSIAN TALE BY ALISHA PATISSERIE AUS BINGEN

Birne/ Karamell/ Ingwer

RUSSIAN TALE / PEAR / CARAMELL / GINGER

€ 13

PURICELLI MENÜ

3-GANG

3 COURSE

CRÈMESUPPE VON HOKKAIDOKÜRBIS & INGWER

Gebratene Tiefseegarnele / Kürbiskernöl / geröstete Curry-Kürbiskerne

CREAMY PUMPKIN SOUP WITH GINGER / TIGER PRAWN / PUMPKIN SEED OIL / ROASTED PUMPKIN SEEDS WITH CURRY

BŒUF STROGANOFF

rosa gebratene Rinderfiletspitzen / Crème Fraîche / saure Gurken / Serviettenknödel

BŒUF STROGANOFF / BEEF FILET / CRÈME FRAÎCHE / PICKLED GHERKINS / BREAD DUMPLINGS

GEBRANNTER CRÈME VON DER TONKABOHNEN

Orangen-Grapefruitragout/ Muskatellereis

CRÈME BRULÉE OF TONKA BEAN / ORANGE & GRAPEFRUIT RAGOUT / GRAPE ICE CREAM

€ 39

4-GANG

4 COURSE

ROTE BETE CARPACCIO

Gebratene Jakobsmuscheln / Walnusspesto / Limettenschaum / Kräutersalat

BETROOT CARPACCIO / PANFRIED SCALLOPS / WALNUT PESTO / LIME SAUCE / HERB SALAD

OFFENER RAVIOLO

Wachtelbrust / Maronenpüree / Trüffel / Datteln

OPEN RAVIOLO / QUAIL / MASHED CHESTNUTS / TRUFFLE / DATES

ROSA GEBRATENER OBERHEIMBACHER HIRSCHRÜCKEN

Schokoladenjus / sautierte Pfifferlinge / Haselnusswirsing / Süßkartoffel- Blinis

ROASTED SADDLE OF DEER / CHOCOLATE JUS / CHANTERELLES / HAZELNUT SAVOY / SWEETPOTATO BLINIS

RUSSIAN TALE BY ALISHA PATISSERIE AUS BINGEN

Birne/ Karamell/ Ingwer

RUSSIAN TALE / PEAR / CARAMELL / GINGER

€ 68

Passende Weinbegleitung von Spitzenwinzern der Region

CORRESPONDING WINES OF EXCELLENT LOCAL WINEMAKERS

3-Gang / 3 Course // € 20

4-Gang / 4 Course // € 24

Passende Saftbegleitung der Kelterei van Nahmen

CORRESPONDING JUICES OF PRESS HOUSE VAN NAHMEN

3-Gang / 3 Course // € 12

4-Gang / 4 Course // € 16

WEINE VON SPITZENWINZERN AUS DER REGION
WINES PRODUCED BY EXCELLENT LOCAL WINEMAKERS

WEISS
WHITE

Unsere besondere Empfehlung

PURICELLI RIESLING

Kabinett, feinherb 0,2l // € 7

WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Toni Jost 0,2l // € 8

GRAUBURGUNDER, TROCKEN

Ratzenberger 0,2l // € 8,5

SCHEUREBE, EDELSÜSS

Stassen 0,2l // € 8

RIESLINGSCHORLE

0,4l // € 5,8

ROSÉ
ROSÉ

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST, FEINHERB

Gabelmann 0,2l // € 8

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN

Tesch 0,2l // € 9

A

ROT
RED

Unsere besondere Empfehlung
PURICELLI SPÄTBURGUNDER

trocken
0,2l // € 9,5

DORNFELDER, HALBTROCKEN

Stassen 0,2l // € 8

CUVÉE D, TROCKEN
DUNKELFELDER & SPÄTBURGUNDER

Jost 0,2l // € 8

NOIR V, BARRIQUE, TROCKEN
SPÄTBURGUNDER & CABERNET SAUVIGNON

Schweinhardt 0,2l // € 9,5

APERITIF
APERITIF

SECCO, FRUCHTIG

Gabelmann
0,1l // € 4,5
0,75l // € 28

ALKOHOLFREIER SEKT, ZERO

Schweinhardt
0,1l // € 5,5
0,75l // € 33

LANGENLONSHEIMER RIESLING SEKT, TROCKEN

Schweinhardt
0,1l // € 6,5
0,75l // € 39

2010 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR, BRUT

Ratzenberger
0,1l // € 8,5
0,75l // € 52

APEROL SPRITZ / HUGO

0,2l // € 7,5

A

BIER
BEER

VELTINS VOM FASS

0,4l // € 4,8

VELTINS ALKOHOLFREI

0,33 // € 3,8

UNSER BURGBIER VOM FASS

Ungefiltertes Landbier

0,5l // € 5,8

MAISEL'S HEFEWEIZEN

MAISEL'S HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI

0,5l // € 5,8

EISTEE
ICED TEA

Pfirsich-Mango, Zitrone-Minze

FRUCHTSCHORLEN
JUICES

Johannisbeere, Himbeere, Maracuja, Rhabarber, Apfel

LIMONADE
LEMONADE

Zitrone-Rosmarin,

0,33l // € 4,8

WASSER & CO.
MINERAL WATER & CO.

GEROLSTEINER STILL
GEROLSTEINER MEDIUM

0,75 // € 6,8

COCA COLA
COCA COLA ZERO

0,4l // € 4,8

A

KAFFEE
COFFEE

POTT KAFFEE CREMA
€ 4,5

MILCHKAFFEE
€ 4,5

CAPPUCCINO
€ 3,9

ESPRESSO
€ 3

OBSTBRÄNDE
FRUIT BRANDIES
PERSCH, OBERWESEL-ENGEHÖLL

BIRNENBRAND
2cl // € 5

ZWETSCHGENBRAND
2cl // € 5