

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

PURICELLI Á LA CARTE //

PURICELLIS LIEBLINGE //

PURICELLIS FAVORITES

SÛPREME VOM EIFELER PRACHTHAHN

Pilz-Pfefferrahm / Erbsen / Karotten

SÛPREME OF LOCAL CHICKEN / MUSHROOM-PEPPER-SAUCE / PEAS / CARROTS

€ 21

KOTELETTE VOM HUNSRÜCKER GLÜCKSSCHWEIN

Spätburgundersauce / Rahmkraut / Kartoffelstampf mit gebratenem Speck

KOTELETTE OF LOCAL PIG / CABBAGE / MASHED POTATOES WITH BACON

€ 24

UNSER ZWIEBELROSTBRATEN

Rumpsteak / Zwiebelkruste / Grilltomate / Bohnen /
handgeschnittene Pommes Frites mit Parmesan

BEEF / ONIONCRUST / TOMATOE / BEANS / HANDCUT FRIES WITH PARMESAN

€ 28

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM KALB

kaltgerührte Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Gurkensalat

BREADED ESCALOPE OF VEAL / CRANBERRIES / FRIED POTATOES / CUCUMBER SALAD

€ 24

BACHFORELLE - IM GANZEN GEBRATEN -

Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Salat

WHOLE TROUT / LEMON-ALMOND-BUTTER / POTATOES / SALAD

€ 22

PURICELLI Á LA CARTE //

VORSPEISEN //

STARTERS

FRÜHLINGSSALAT

gratinierter Ziegenkäse / Balsamicovinaigrette / eingelegte Tomaten
MIXED SALAD / GOAT CHEESE / BALSAMIC-VINGEAR-VINAIGRETTE / TOMATOES
€ 11

FILET VOM ZANDER

Karottenjus / Erbsen-Minzpüree / Blumenkohl
PIKEPERCH / CARROTSAUCE / PEARS WITH MINT / CAULIFLOWER
€ 14

SÛPREME VOM STUBENKÜKEN

Tagliarini / junger Spinat / heller Tomatenschaum
SÛPREME OF SPRING CHICKEN / PASTA / SPINACH / LIGHT TOMATOE SAUCE
€ 14

SALAT VON MARINIERTEN MEERESFRÜCHTEN

Jakobsmuschel / Garnele / Pulpo / Miesmuscheln
Limonenvinaigrette / Fenchel
MARINATED SEAFOOD / LIME-VINAIGRETTE / FENNEL
€ 18

SUPPEN //

SOUPS

CREMESUPPE VON GARTENKRÄUTERN

Ravioli / Zitronenöl / Schnittlauch
SOUP OF GARDEN HERBS / RAVIOLI / LEMONOIL / ROCK CHIVE
€ 9

CONSOMMÉ VOM KALB

Eierstich / Wurzelgemüse / Markklößchen
CONSOMMÉ OF VEAL / ROOT VEGETABLE / MARROW DUMBLINGS
€ 8

HAUPTGERICHTE //

MAINCOURSES

CANNELLONI VON WALDPILZEN & SPINAT

Zitronenthymiansauce / Frühlingsgemüse
CANNELLONI OF MUSHROOMS & SPINACH / LEMON-THYME-SAUCE / SPRING VEGETABLES
€ 19

GESOTTENER TAFELSPITZ

Bouillonkartoffeln / Meerrettich
BOILED BEEF / BOUILLON POTATOES / HORSERADISH
€ 20

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Bärlauch-Tomatenkruste / Artischocken-Paprikagemüse / Parmesanpolenta
SATTLE OF LAMB / ARTICHOCKES / PEPPERS / POLENTA WITH PARMESAN
€ 28

MEDAILLON VOM RINDERFILET

gebratener grüner Spargel / eingelegte Navetten / Kartoffelpüree mit Frühlingslauch und Speck
BEEF TENDERLOIN / GRILLED GREEN ASPARAGUR / TURNIPS / MASHED POTATOES WITH BACON
€ 36

PURICELLI MENÜ //

GROSS //
BIG

SALAT VON MARINIERTEN MEERESFRÜCHTEN

Jakobsmuschel / Garnele / Pulpo / Miesmuscheln
Limonenvinaigrette / Fenchel

MARINATED SEAFOOD / LIME-VINAIGRETTE / FENNEL

FILET VOM ZANDER

Karottenjus / Erbsen-Minzipüree / Blumenkohl

PIKEPERCH / CARROTSAUCE / PEARS WITH MINT / CAULIFLOWER

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

Bärlauch-Tomatenkruste / Artischocken-Paprikagemüse / Parmesanpolenta

SATTLE OF LAMB / ARTICHOCKES / PEPPERS / POLENTA WITH PARMESAN

DER ERSTE RHABARBER

Zitronenparfait / Vanillecreme

THE FIRST RHUBARB / LEMON PARFAIT / VANILLA CREAM

€ 62

KLEIN //
SMALL

CREMESUPPE VON GARTENKRÄUTERN

Ravioli / Zitronenöl / Schnittlauch

SOUP OF GARDEN HERBS / RAVIOLI / LEMONOIL / ROCK CHIVE

SÛPREME VOM EIFELER PRACHTHAHN

Pilz-Pfefferrahm / Erbsen / Karotten

SÛPREME OF LOCAL CHICKEN / MUSHROOM-PEPPER-SAUCE / PEAS / CARROTS

MOUSSE VON WEISSER & DUNKLER VALRHONA SCHOKOLADE

ingelegte Mittelrheinkirsche

MOUSSE OF WHITE & DARK CHOCOLATE / PICKLED CHERRIES

€ 36

Passende Weinbegleitung von Spitzenwinzern der Region

MATCHING WINES OF EXCELLENT LOCAL WINEMAKERS

4 Gang / COURSE // € 24

3 Gang / COURSE // € 20

Passende Saftbegleitung der Kelterei van Nahmen

MATCHING JUICES OF PRESS HOUSE VAN NAHMEN

4 Gang / COURSE // € 16

3 Gang / COURSE // € 12

PURICELLI Á LA CARTE //

NASCHWERK // SWEETS

SORBET DES TAGES
FRUIT SORBET OF THE DAY
pro Kugel € 3

MOUSSE VON WEISSER & DUNKLER VALRHONA SCHOKOLADE
eingelegte Mittelrheinkirsche
MOUSSE OF WHITE & DARK CHOCOLATE / PICKLED CHERRIES
€ 11

DER ERSTE RHABARBER
Zitronenparfait / Vanillecreme
THE FIRST RHUBARB / LEMON PARFAIT / VANILLA CREAM
€ 11

KÄSE // CHEESE

GEREIFTER KÄSE & GEREIFTER WEIN
Parmesan / Karthäuser Riesling by Tesch (0,1l)
MATURED CHEESE & MATURED WINE
PARMESAN / KARTHÄUSER RIESLING BY TESCH (0,1L)
€ 11

KUCHEN & CO. // CAKE & CO.

DIENSTAG BIS SONNTAG
ZWISCHEN 12 & 18 UHR
servieren wir Ihnen unsere selbstgemachten Kuchen und Torten.
Unser liebes Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft
TUESDAY TILL SUNDAY
BETWEEN 12 & 6PM
WE SERVE OUR HOMEMADE CAKES
PLEASE ASK OUR WAITRESS. WE HAVE A WEEKLY CHANGING CAKEASSORTEMENT.

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