

## **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

## **À LA CARTE //**

### **PURICELLIS LIEBLINGE //**

PURICELLIS FAVORITES

### **SÛPREME VOM EIFELER PRACHTHAHN**

Pilz-Pfefferrahm / Erbsen / Karotten

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

€ 22

### **KOTELETTE VOM HUNSRÜCKER GLÜCKSSCHWEIN**

Spätburgundersauce / Rahmkraut / Kartoffelstampf mit gebratenem Speck

KOTELETTE OF LOCAL PIG / CABBAGE / MASHED POTATOES WITH BACON

€ 26

### **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

€ 23

**Á LA CARTE //**  
**VORSPEISEN //**  
STARTERS

**FRÜHLINGSSALAT**

gratinierter Ziegenkäse / Balsamicovinaigrette / eingelegte Tomaten  
MIXED SALAD / GOAT CHEESE / BALSAMIC-VINEGAR-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 TOMATO 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 / 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  
€ 20

**GESOTTENER TAFELSPITZ**

Bouillonkartoffeln / Meerrettich  
BOILED BEEF / BOUILLON POTATOES / HORSERADISH  
€ 21

**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 ASPARAGUS / TURNIPS / MASHED POTATOES WITH BACON  
€ 36

**MENÜ //**  
**GROSS //**  
BIG

**SALAT VON MARINIERTEN MEERESFRÜCHTEN**

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

**FILET VOM ZANDER**

Karottenjus / Erbsen-Minzpüree / 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 / CHIVE

**SÛPREME VOM EIFELER PRACHTHAHN**

Pilz-Pfefferrahm / Erbsen / Karotten  
SÛPREME OF LOCAL CHICKEN / MUSHROOM-PEPPER-SAUCE / PEAS / CARROTS

**MOUSSE VON WEISSER & DUNKLER VALRHONA SCHOKOLADE**

eingelegte Mittelrheinkirsche  
MOUSSE OF WHITE & DARK CHOCOLATE / PICKLED CHERRIES  
€ 37

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

FRISCHER INGELHEIMER SPARGEL //  
FRESH REGIONAL ASPARAGUS //

SALAT VON MARINIERTEM SPARGEL  
luftgetrockneter Schinken / Rucola / Erdbeeren  
MARINATED ASPARAGUS / HAM / ROCKET SALAD / STRAWBERRIES  
€ 12

SPARGELCRÈMESUPPE  
Orangenöl / Croutons / Schnittlauch  
ASPARAGUS SOUP / ORANGE OIL / BREAD COUTONS / CHIVE  
€ 8

PORTION INGELHEIMER STANGENSPPARGEL - 250 GR. -  
Sauce Hollandaise / zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln  
ASPARAGUS / SAUCE HOLLANDAISE / MELTED BUTTER / POTATOES  
€ 16

ZUSÄTZLICH ZUM SPARGEL  
ADDITIONAL TO THE ASPARAGUS

IN BUTTER GEBRATENES KALBSSCHNITZEL  
BREADED ESCOLAPE OF VEAL  
€ 12

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET  
PIKE PERCH FRIED ON THE SKIN  
€ 14

KLEINES RUMPSTEAK - 120 GR. -  
SMALL RUMP STEAK  
€ 16

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.

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