

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

Tagliatelle / Basilikumsauce / sautiertes grünes Gemüse

SÛPREME OF LOCAL CHICKEN / TAGLIATELLE / BASIL SAUCE / GREEN VEGETABLES

€ 20

KOTELETTE VOM SPANFERKEL

Dunkelbiersauce / gebratener Spitzkohl / Süßkartoffelpüree

KOTELETTE OF SUCKLING PIG / CABBAGE / MASHED SWEET POTATOES

€ 24

BLACK ANGUS RUMPSTEAK - 300 GR.-

Kräuterbutter / Zwiebel-Tomatenragout / gebratene Drillinge

BEEF / HERB BUTTER / ONIONS / TOMATOES / FRIED POTATOES

€ 32

IN BUTTER GEBRATENES SCHNITZEL VOM KALB

kaltgerührte Preiselbeeren / handgeschnittene Pommes Frites / Gurkensalat

BREADED ESCALOPE OF VEAL / CRANBERRIES / HANDCUT FRIES / CUCUMBER SALAD

€ 24

BACHFORELLE - IM GANZEN GEBRATEN -

Zitronen-Mandelbutter / Petersilienkartoffeln / Salat

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

€ 23

PURICELLI Á LA CARTE //

VORSPEISEN //

STARTERS

SALATE AUS CHRISTIANS GARTEN

ingelegter Weinbergpfirsich / Schafskäse / Ahornsirup-Zitronenvinaigrette
MIXED SALAD / PEACH / SHEEP CHEESE / MAPLE SIRUP - LEMON -VINAIGRETTE
€ 11

FILET VOM BACHSAIBLING

Limettensauce / Zucchiniblüte / Kidneybohnen
CHAR / LIME SAUCE / COURGETTE FLOWER / KIDNEY BEANS
€ 14

GEBRATENE WACHTELBRUST

Rote Beete / Perlzwiebeln / Linsen
QUAIL BREAST / BEETROOT / PEARL ONIONS / LENTILS
€ 14

MARINIERTER ZANDER AUS DEM LAACHER SEE

Gurken-Dillvinaigrette / Kräutermousse
MARINATED REGIONAL PIKE PERCH / CUCUMBER-DILL-VINAIGRETTE / HERBS
€ 14

SUPPEN //

SOUPS

CRÈMESUPPE VON STRAUCHTOMATEN

-aus der Burggärtnerei Niederheimbach, Christian Lenz-
Ravioli / Basilikumöl / Balsamicoessig
SOUP OF REGIONAL TOMATOES / RAVIOLI / BASIL OIL / BALSAMIC VINEGAR
€ 9

EINTOPF VOM OBERHEIMBACHER WILD

Wildessenz / Rehknödel / Gemüse / Liebstöckel
CONSOMMÉ OF REGIONAL VENISON / DUMPLING / VEGETABEL / LOVAGE
€ 10

HAUPTGERICHTE //

MAINCOURSES

GEGRILLTER ROMANASALAT & SAFFRANRISOTTO

Parmesan / geschmorte Paprika / Auberginenkompott
GRILLED ROMAINE LETTUCE / SAFFRON RISOTTO / PARMESAN / PEPPER / AUBERGINE
€ 21

GESCHMORTES RAGOUT VOM OBERHEIMBACHER WILD

gegrillter Lauch / Karotte / Mispel / Böhmisches Knödel
VENISON STEW / LEEK / CARROT / MEDLAR / DUMPLINGS
€ 24

GEBRATENE SCHEIBEN VON DER KALBSLEBER

Balsamicosauce / eingelegter Apfel / Zwiebeln / Kartoffelpüree
VEAL LIVER / BALSAMIC SAUCE / APPLE / ONIONS / MASHED POTATOES
€ 24

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

knuspriger schwarzer Knoblauch / Ratatouille / Gnocchi
SATTLE OF LAMB / BLACK GARLIC / RATATOUILLE / GNOCCHI
€ 29

PURICELLI MENÜ //
GROSS //
BIG

MARINIERTER ZANDER AUS DEM LAACHER SEE

Gurken-Dillvinaigrette / Kräutermousse
MARINATED REGIONAL PIKE PERCH / CUCUMBER-DILL-VINAIGRETTE / HERBS

FILET VOM BACHSAIBLING

Limettensauce / Zucchiniblüte / Kidneybohnen
CHAR / LIME SAUCE / COURGETTE FLOWER / KIDNEY BEANS

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

knuspriger schwarzer Knoblauch / Ratatouille / Gnocchi
SATTLE OF LAMB / BLACK GARLIC / RATATOUILLE / GNOCCHI

PAVÉ VON GUANAJA SCHOKOLADE & HIMBEERE

Haselnusskrokant / Joghurteis
SLICE OF DARK CHOCOLATE & RASPBERRY / HAZELNUT BRITTLE / YOGHURT ICE CREAM
€ 62

KLEIN //
SMALL

CRÈMESUPPE VON STRAUCHTOMATEN

-aus der Burggärtnerei Niederheimbach, Christian Lenz-
Ravioli / Basilikumöl / Balsamicoessig
SOUP OF REGIONAL TOMATOES / RAVIOLI / BASIL OIL / BALSAMIC VINEGAR

GESCHMORTES RAGOUT VOM OBERHEIMBACHER WILD

gegrillter Lauch / Karotte / Mispel / Böhmisches Knödel
VENISON STEW / LEEK / CARROT / MEDLAR / DUMPLINGS

GEBRANNTES CRÈME VON BOURBON VANILLE

marinierte Walbeeren / Mandelmilcheis
CRÈME BRULEE / MARINATED BERRIES / ALMOND MILK ICE CREAM
€ 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

PURICELLI Á LA CARTE //
NASCHWERK //
SWEETS

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

PAVÉ VON GUANAJA SCHOKOLADE & HIMBEERE
Haselnusskrokant / Joghurteis
SLICE OF DARK CHOCOLATE & RASPBERRY / HAZELNUT BRITTLE / YOGHURT ICE CREAM
€ 11

GEBRANNTÉ CRÈME VON BOURBON VANILLE
marinierte Walbeeren / Mandelmilcheis
CRÈME BRULÉE / MARINATED BERRIES / ALMOND MILK ICE 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