



RESTAURANT

URICELLI



BURG **R**EICHENSTEIN





HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,
unsere wunderschöne Region längs des Rheins beheimatet eigene kulinarische Traditionen, die Einflüsse aus fernen Ländern aufweisen. Einst galt der Rhein als bedeutende Handelsroute, über die Gewürze und Rezepte aus aller Welt das Mittelrheintal erreichten. Daraus hat sich die heutige kulinarische Vielfalt entwickelt, die wir im Restaurant Puricelli ganz neu interpretieren.

Inspiziert von Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter servieren wir Ihnen pro Jahreszeit drei Vier-Gänge-Menüs. Von Spargel bis Gans – unsere Saisonangebote präsentieren neue Variationen dieser bekannten Klassiker. Den typischen rheinischen Sauerbraten sowie andere Gerichte aus der Region finden Sie natürlich auch auf unserer Karte. Für die Hauptgerichte haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Hier servieren wir Ihnen das Beste ...

Für den kleinen Hunger finden Sie eine Auswahl an Häppchen und den Mitternachtsimbiss.

Zu Menüs und Gerichten reichen wir Ihnen bodenständige und ausgefallene Weine aus dem Mittelrheintal. Sprechen Sie uns an!

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche kulinarische Reise, Ihr Till Gerwinat und Team.

MENÜ

- 4 // Frühling
- 5 // Sommer
- 6 // Herbst
- 7 // Winter
- 8 // Saisonal genießen: Spargel
- 9 // Saisonal genießen: Gans
- 10 // Regionale Küche

DAS BESTE ...

- 10 // ... vom Kalb
- 10 // ... vom Rind
- 11 // ... vom Milchferkel
- 11 // ... vom Reh
- 11 // ... vom Freilandhuhn

VORHER & NACHHER

- 12 // Apperitif-Häppchen
- 12 // Mitternachtsimbiss

BUFFET

- 13 // Winzervesper
- 13 // Individuelle Buffets

FRÜHLING I

CRÈMESUPPE VON JUNGEM KOHLRABI

mit Zitronenverbene und Stubenkükenpraline // € 7

GEBACKENES BIO-EI

mit Spargelragout, Morcheln und Nussbitterschaum // € 14

ZWEIERLEI VOM MÜRITZ-LAMM

gratinierter Rücken & geschmorte Schulter – Lammjus
mit Limonenöl, grüne Bohnen und Ziegenquarkraviolo // € 24

RHABARBERTÖRTCHEN

mit Baiser, Minzpesto und weißem Kaffeeeis // € 10

Menü p. P. // € 55

FRÜHLING II

ZANDERROULADE

mit marinierten Flusskrebsen, Blumenkohlröschen und Bärlauch // € 14

RIESLINGSCHAUMSUPPE

mit pochierten Hechtklößchen und Schnittlauch // € 8

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ

vom Milchkalb in Rosmarinsauce,
Maiwirsing á la crème und geräuchertes Kartoffelpüree // € 22

POCHIERTER PFIRSICH

mit Mandelzabaione und Amarettoeis // € 9

Menü p. P. // € 53

FRÜHLING III

ROH MARINIERTER JAKOBSMUSCHELN

mit Sauerrahm, Mango-Pfefferchutney und Friséesalat // € 16

POCHIERTER BACHSAIBLING

mit confiertem Sellerie, Brunnenkresse und Weißweinschaum // € 16

CRÉPINETTE VON DER KANINCHENKEULE

mit Portweinjus, gegrillter Oxsenherztomate und Spinattagiatelle // € 21

MOUSSE VON ERDBEEREN

und Tahiti-Vanille, Butterstreusel und Muskatellereis // € 10

Menü p. P. // € 63

SOMMER I

SOMMERLICHE BLATTSALATE

in Buttermilchvinaigrette mit eingelegten Nektarinen
und Blätterteigstange // € 9

MEDAILLON VOM MITTELRHEINZANDER

mit Kartoffelschuppen, Pinienkernspinat und Beurre Rouge // € 15

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

im Parmaschinkenmantel mit Salbeijus, sautierten Pfifferlingen und cremiger Polenta // € 25

GEBRANNTES PARFAIT

von Limone und Basilikum mit Waldbeeren // € 9

Menü p.P. // € 58

SOMMER II

TATAR VOM SOCKEYE LACHS

mit grünem Apfelchutney, rote Beete und Meerrettichsorbet // € 14

WACHTELESSENZ

mit Sherry und eigenem Raviolo // € 7

GRATINIERTER „PLUMA“ VOM WOLLSCHWEIN

mit Lorbeerjus, Süßkartoffelmousseline und Speckbohnen // € 24

GEEISTES MOUSSE VOM RIESLINGSEKT

mit marinierter Wassermelone und Minzpesto // € 10

Menü p.P. // € 55

SOMMER III

SALAT VON WACHTEL UND BELUGALINSEN

mit Zitronenoliven und marinierten Pfifferlingen // € 16

SCHAUMSUPPE VON FLUSSKREBSEN

mit Karotte und Kardamom // € 9

CRÉPINETTE VOM LAMMRÜCKEN

mit Rotweinschalotten und Kartoffel-Artischockenragout // € 26

PAVÉ VON WEISSER IVOIRE-SCHOKOLADE

und Erdnüssen mit Blaubeersorbet // € 11

Menü p.P. // € 62

HERBST I

HERBSTLICHE BLATTSALATE

mit gerösteten Kürbiskernen und eingelegten Birnenspalten // € 9

WELSFILLET IM SPECKMANTEL

auf Schmorzwiebelpüree und Petersilienschaumsauce // € 14

BRUST UND KEULE VON DER BAUERNENTE

mit Orangensauce, Spitzkohl und gefülltem Kartoffelkloß // € 24

WALNUSSPARFAIT

mit Armagnacpflaumen und Vanilleschaum // € 10

Menü p.P. // € 57

HERBST II

GEBEIZTER GEWÜRZLACHS

mit Kräutermousse und Orangen-Sternanisvinaigrette // € 14

WILDKRAFTBRÜHE

mit Waldpilzen und Eierstich // € 7

GEFÜLLTE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

mit Hagebuttensauce, Schwarzwurzeln und Kartoffelroulade // € 26

DREIERLEI

von der Traube // € 10

Menü p.P. // € 58

HERBST III

TERRINE VON TIEFSEEGARNELEN

mit eingelegtem Kürbis und leichter Currycrème // € 16

MEDAILLON VOM SEETEUFEL

mit confiertem Fenchel und Safran-Muschelfond // € 18

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

mit Steinpilzkruste, cremigem Lauchgemüse und Gänseleberraviolo // € 28

FEIGENMOUSSETÖRTCHEN

mit Schokoladencanache und Federweißersorbet // € 12

Menü p.P. // € 74

WINTER I

JUNGER FELDSALAT

in Kartoffel-Majoranvinaigrette mit geröstetem Speck und Croutons // € 9

WALDPILZRAHMSUPPE

mit Kräutercrêperoulade // € 8

MEDAILLON VOM HIRSCHKALBRÜCKEN

mit Röstzwiebeln und Preiselbeeren, Kastanienmousseline und Rotkraut // € 26

LEBKUCHENMOUSSE

mit Mandarine und gesalzener Pistazie // € 10

Menü p. P. // € 53

WINTER II

SALAT VOM KANINCHEN

und Chicoree mit Haselnusspesto // € 12

LEGIERTE BLUMENKOHLSUPPE

mit Zimtschaum // € 7

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

mit leichter Kaffeejus, Rosenkohlblättern und Selleriepüree // € 25

POCHIERTE WILLIAMSBIERNE

mit Krokant und Schokoladensauce // € 9

Menü p. P. // € 53

WINTER III

PARFAIT VON DER GÄNSELEBER

mit Quittenchutney, grünem Pfeffer und Brioche // € 14

POCHIERTES SKREIFILET

auf Rote Beete Graupen und Estragonsauce // € 16

REHRÜCKEN IM LARDOMANTEL

mit Wacholderrahm, Spitzkohl und gebratenen Serviettenknödeln // € 28

VARIATION

von Sanddorn und Orange // € 12

Menü p. P. // € 70

SAISONAL GENIESSEN – SPARGEL I

MARINIERTER SPARGEL

in Schnittlauch-Ei Vinaigrette und luftgetrocknetem Schinken

SPARGELESSENZ

mit Safran und Estragonraviolo

WILDLACHS IM RIESLINGSUD POCHIERT

mit Stangenspargel und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

VARIATION

von Waldmeister und Rhabarber

Menü p. P. // nach Markteinkauf und Absprache

SAISONAL GENIESSEN – SPARGEL II

MOUSSE VON GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL

mit Honigschinken und Bärlauch

SPARGELSCHAUMSUPPE

mit pochiertem Saibling und Gartenkresse

TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN KALBSRÜCKEN

mit Stangenspargel und Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

SPARGELTARTE

mit marinierten Erdbeeren und Vanillerahmeis

Menü p. P. // nach Markteinkauf und Absprache

SAISONAL GENIESSEN – GÄNSEMENÜ

GEBACKENER GÄNSESTRUDEL

auf Rosenkohl-Schwarzwurzelsalat und Hagebuttenketchup // € 12

GÄNSERAHMSUPPE

mit Quitte und Meerrettichraviolo // € 8

BRUST UND KEULE VON DER FREILANDGANS

mit gefülltem Marzipanapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel // € 28

TÖRTCHEN VOM MUSKATKÜRBIS

mit Pistazienbisquit und Orange // € 10

Menü p. P. // € 58

REGIONALE KÜCHE I

MARINIERTE BLATT- UND ROHKOSTSALATE

in Kräutervinaigrette
mit Croutons und Sonnenblumenkernen // € 8

RHEINISCHER SAUERBRATEN

mit Rotkohl, Kartoffelknödeln und
Apfelkompott mit Preiselbeeren // € 19

EINGEWECKTE WALDBEEREN

mit Vanillesahne und Mandelhippe // € 7

Menü p. P. // € 34

REGIONALE KÜCHE II

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

mit Wurzelgemüse und Markklößchen // € 7

GEBACKENE PRALINE VON BLUT- UND LEBERWURST

mit Senfsauce, Apfel- Meerrettichgemüse und Kartoffelstampf // € 18

„ARMER RITTER“

mit Traubenragout und Weinschaumcrème // € 8

Menü p. P. // € 33

REGIONALE KÜCHE III

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit Rauchöl und gebackenem Leberwurstknödel // € 8

IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTE JUNGSCHWEINEBÄCKCHEN

auf Linsengemüse und Butterspätzle // € 19

„BELGISCHE WAFFEL“

mit lauwarmem Kirschragout // € 8

Menü p. P. // € 35

DAS ESTE ...

Es muss nicht immer Filet sein.

Das Filet gilt als das Beste Stück. Das Fleisch ist besonders zart, mager und saftig. Kalb, Rind, Milchferkel, Reh und Freilandhuhn haben darüber hinaus aber noch deutlich mehr zu bieten als die standardisierten Teile. Es bedarf verschiedener Garprozesse, Know-how und Kreativität, sie kulinarisch ansprechend zuzubereiten. Wir zeigen Ihnen: Meist liegt das Besondere im Einfachen.

... VOM KALB

LAUWARM MARINIRTER KALBSKOPF

in Liebstöckel-Perlgraupenvinaigrette
mit gebackener Kalbsschwanzpraline // € 14

KALBSKUTTELN

in Estragon-Rieslingsauce mit Wurzelgemüse
und glaciertem Kalbsbries // € 15

GANZE KALBSHAXE

am Knochen – im Rosmarinsud geschmort
mit Sauce béarnaise, Schnippelbohnen und
Kartoffel-Schnittlauchpüree // € 24

GATEAU

von Banane und Zartbitterschokolade
mit Sauerrahmsorbet // € 11

Menü p. P. // € 64

... VOM RIND

MARINIERTER SCHEIBEN VON DER RINDERZUNGE

mit Meerrettich, Radieschen und Friséesalat // € 11

RAGOUT VON DER RINDERLEBER

mit pochiertem Markbällchen und Birnensenf // € 12

GEFÜLLTER OCHSENSCHWANZ

mit Gänseleber, Portweinsauce,
gebratenem Spitzkohl und Selleriepüree // € 22

PUMPERNICKELCRÈME

mit Rotwein-Buttereis und glacierten Feigen // € 10

Menü p. P. // € 55

DAS ESTE ...

... VOM MILCHFERKEL

SÜLZE VOM FERKELKOPF

mit Sauce Remoulade und kleinem Essiggemüse // € 12

PRALINE VON DER FERKELKEULE

im gebundenen Eisbeinsud mit Tapioka, Schmorzwiebeln und Aprikosenchutney // € 14

FERKELSCHULTER

im Ganzen geschmort – mit Lorbeerjus, Riesling-Rahmkraut
und gebackenem Kartoffel-Blutwurstknödel // € 24

APFELTARTE

mit Meersalz-Karamelleis // € 10

Menü p.P. // € 60

... VOM REH

TERRINE VOM REH

mit Cumberlandsauce, Apfel-Selleriesalat und Walnusspesto // € 12

ESSENZ VOM REH

mit Gin und kleinen Ravioli mit Rehleber // € 8

ROSA GEBRATENE REHKEULE

und gebackene Pastilla, mit leichter Kaffeejus,
Rosenkohlblättern und Preiselbeer-Birnenchutney // € 24

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Joghurt-Vanilleeis und Gewürzorange // € 11

Menü p.P. // € 55

... VOM FREILANDHUHN

PARFAIT VON DER HÜHNERLEBER

mit Haselnüssen, Traubenconfit und Brioche // € 12

POT AU FEU VOM HUHN

mit Majoran und gebratenen Hühnerherzen // € 9

CRÉPINETTE VON DER HÜHNERKEULE

mit Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Kartoffel-Zitronentörtchen // € 21

CRÈME BRULÉE

von weißer Schokolade mit rosa Grapefruit und Pistazieneis // € 11

Menü p.P. // € 53

APERITIF-HÄPPCHEN

FISCH

- Zanderroulade** mit Petersilie und Meerrettich
- Saiblingstatar** mit Gartengurke und eigenem Kaviar
- Geräuchertes Forellenfilet** mit violetter Senf und Ananas
- Räucheraalcrème** mit Radieschen
- Gekühlte Vichysoise** mit Flusskrebse
- Austern „Fin de Claire“ klassisch** auf Eis serviert
- Austern „Fin de Claire“** mit Spinatcrème und Limone

FLEISCH

- Entenleberpraline** mit Haselnüssen und Apfel
- Geräuchertes Roastbeef** mit Gewürzgurke
- Gebackene Blutwurst** mit Preiselbeeren
- Stubenkükenroulade** mit Salzzitrone und Gartenkresse
- Tatar vom Kalbsfilet** mit Staudensellerie und Ziegenkäse
- Leberwurst** mit Dijon-Senf auf Sauerteigbrot
- Honigschinkenröllchen** mit weißem Käse

VEGETARISCH

- Spundekäs'** mit Schnittlauch auf Crostini
- Marinierter Safranfenchel** mit Orange
- Ziegenkäse** mit Lavendelhonigmarinade
- Mini-Quiche** mit Lauch und Crème Fraîche
- Kräutercrêperoulade** mit Egerlingen
- Gefüllte Zitronenoliven** mit Schmortomate und Parmesan
- Auberginenkompott** mit Paprika und altem Balsamicoessig

pauschal p. P. drei Stück € 8 // vier Stück € 10 // fünf Stück € 12

MITTERNACHTSIMBISS

- Auswahl französischer Rohmilchkäse** mit Birnen-, Feigen- und Aprikosensenf, dazu Trauben, gesalzene Butter und Baguette // € 12
- Rustikales Winzer-Vesperbrett** mit großer Auswahl an Schinken- und Wurstspezialitäten, gesalzener Butter, Baguette und Sauerteigbrot // € 12
- Mini-Pflanzerl** mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf // € 8
- Currywurst** mit gebackenen Zwiebelringen und Baguette // € 8
- Mini-Burger** mit leichtem Knoblauchdip, Krautsalat und Röstzwiebeln // € 8
- Gulaschsuppe** mit Kartoffeln und Paprika, dazu Baguette // € 9
- Herzhafter Linseneintopf** mit Balsamicoessig und Mettenden, dazu Sauerteigbrot // € 9

WINZERVESPER

Schlemmen und genießen – in rustikaler Atmosphäre unter Freunden.
Als Tischbuffet an langen Tafeln, buchbar ab 25 Personen.

IN DER SUPPENTASSE SERVIERT

Herzhafter Linseneintopf mit gebratenen Mettenden

TISCHBUFFET

„**Mainzer grüne Sauce**“ mit gekochtem Ei

Rhein Hessischer Spundekäs´ mit Radieschen

Marinierter Presssack mit Schalottenmarinade

Geräucherter Knochenschinken mit Essiggemüse

Honigschinken mit Cornichons

Rustikales Schweinemett mit Zwiebeln

Blut- und Leberwurst

Mini-Pflanzerl mit Kartoffelsalat

Handkäs´ in Riesling-Kümmelvinaigrette

Käsewürfel mit Trauben und Salzgebäck

Flammkuchen mit Crème Fraîche,
Speck und Zwiebeln vom Holzkohlegrill

Hierzu servieren wir Ihnen
Sauerteigbrot und Weißbrot mit gesalzener Fassbutter

pauschal p. P. € 22

INDIVIDUELLE BUFFETS

VORSPEISEN

Blatt- und Rohkostsalate in Kräutervinaigrette

Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauchmarinade

Cocktail von Krebschwänzen in leichter Cognaccrème

Forellenmoussetorte mit Dillgelee

Geeiste Melonensuppe mit Minze

Terrine vom Lachs mit Sauerrahm

Gefüllter Kalbsrücken mit Aprikose

Wildterriner mit Backpflaumen und Waldorfsalat

Auswahl von gebeizten und geräucherten Edelfischen mit Merrettichcrème

SUPPEN

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Kartoffelcrèmesuppe mit Croutons und Schnittlauch

Wildrahmsuppe mit Gin

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Rinderrücken

mit Sauce béarnaise, Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Am Knochen gebratener Seeteufel

mit Safransauce, roh mariniertem Fenchel und Estragonreis

Filet vom Mittelrheinzander

in Rieslingsauce mit Perlgraupen

Blutwurstravioli

mit geschmolzenen Zwiebeln und Apfel-Merrettichgemüse

Krustenbraten vom Jungschwein

mit Malzbiersauce, Weinkraut und Kartoffelpüree

Geschmorte Kaninchenkeule

in heller Portweinsauce mit Tomaten und Tagliatelle

Perlhuhnbrust

in Rotweinsauce mit Waldpilzrisotto

Rinderfilet

in Blätterteigmantel mit Trüffeljus und Selleriemousseline

Geschmorte Kalbshaxe

am Knochen mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Gratinierte mediterrane Gemüselasagne

mit Parmesan

DESSERT & KÄSE

Crème Brulee vom Weinbrand mit Waldbeeren

Crêpes mit Orangenragout und Vanilleeis

Schokoladenküchlein mit Mandelsauce und Kirschen

Moussetörtchen von weißer und dunkler Valrhona Schokolade

Joghurt-Limonenterrine mit Minzpesto

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Feigensenf

Handkäse in Riesling-Kümmelvinaigrette

Preis nach individueller Zusammenstellung, buchbar ab 30 Personen.



Die Burg Reichenstein liegt oberhalb der Stadt Trechtingshausen im UNESCO-Welterbe „Oberes Mittelrheintal“.

Die um das Jahr 1213 urkundlich erstmals erwähnte Anlage ist ein eindrucksvolles Beispiel des Burgenwiederaufbaus im neugotischen Stil. Der Belagerung und Eroberung durch König Rudolph von Habsburg im Jahr 1282 folgte die Zerstörung der Raubritterburg. Im 16. Jahrhundert begann der Wiederaufbau, den Baron Kirsch-Puricelli nach dem Kauf der Burg im Jahr 1899 großzügig fortsetzte. In der Burg befinden sich neben der größten Ofenplattensammlung in Rheinlandpfalz auch zahlreiche Jagdtrophäen, Waffen, Rüstungen, Porzellan und Möbel aus fünf Jahrhunderten.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Restaurant Puricelli

Burgweg 24, D-55413 Trechtingshausen

Telefon +49(0)6721.61 17, Telefax +49(0)6721.96 17 96

info@burg-reichenstein.com, www.burg-reichenstein.com

