



RESTAURANT
PURICELLI



BURG **REICHENSTEIN**



HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,
unsere wunderschöne Region längs des
Rheins beheimatet eigene kulinarische
Traditionen, die Einflüsse aus fernen Ländern
aufweist. Einst galt der Rhein als bedeutende
Handelsroute, über die Gewürze, Traditionen
und Rezepte aus zahlreichen Ländern das Mit-
telrheintal erreichten. Daraus hat sich die heu-
tige kulinarische Vielfalt entwickelt, die wir im
Restaurant Puricelli ganz neu interpretieren.

Häppchen, Vesper, Mitternachtsimbiss – hier
finden Sie etwas für den kleinen Hunger. Inspi-
riert von Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter
servieren wir Ihnen pro Jahreszeit drei Vier-Gän-
ge-Menüs. Von Spargel bis Gans – unsere Saiso-
angebote präsentieren neue Variationen dieser
bekannten Klassiker. Den typischen rheinischen
Sauerbraten sowie andere Gerichte aus der Re-
gion finden Sie natürlich auch auf unserer Karte.
Und zum guten Schluss präsentieren wir Ihnen
das Beste ...

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 Kaffeeis // € 10

Menü p. P. // € 55

FRÜHLING II

ZANDERROULADE
mit marinierten Flusskrebse, Blumenkohlroschen 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

CRÊPINETTE VON DER KANINCHENKEULE
mit Portweinjus, gegrillter Ochsenherztomate 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

CRÊPINETTE 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 Gänselebberraviolo // € 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 WILLIAMSBIRNE
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

WIDLACHS 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 Pistazienbiscuit und Orange // € 10

Menü p. P. // € 58

REGIONALE KÜCHE I

MARINIERTER 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
JUNGSCHEINEBÄCKCHEN
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 MARINierter KALBSKOPF

in Liebstöckel-Perlgraupevinaigrette
mit gebackener Kalbsschwanzpraline // € 14

KALBSKUTTELN

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

GANZE KALBSHAXE

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

GATEAU

von Banane und Zartbitterschokolade
mit Sauerrahmsorbet // € 11

Menü p. P. // € 64

... VOM RIND

MARINIERTE 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

CREPINETTE 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

VORHER & NACHHER

APERITIF-HÄPPCHEN

FISCH

Zanderroulade mit Petersilie und Meerrettich
Saiblingstatar mit Gartengurke und eigenem Kaviar
Geräuchertes Forellenfilet mit violettem 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

BUFFET

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
Geräuchter 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
Forellmoussetorte 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 Meerrettichcrème

SUPPEN

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Kartoffelcrèmesuppe mit Croutons und Schnittlauch

Wildrahmsuppe mit Gin

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Rinderrücken

mit Sauce Bearnaise, Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Am Knochen gebratener Seeteufel

mit Safransauce, roh mariniertem Fenchel und Estragonreis

Filet vom Mittelrheinzander

in Rieslingsauce mit Perlgrauben

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.



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

