

SCHLOSSKARTE

EIN GEBÄUDE, DAS EINE GESCHICHTE ERZÄHLT

Die Geschichte von Schloss Lieser beginnt zwischen 1884 und 1886, als das Schloss als Privathaus für Eduard Puricelli (geboren 1826 in Rheinböllerhütte, gestorben 1893 in Trier) erbaut wurde. Eduard Puricelli war ein erfolgreicher deutscher Industrieller.

DIE JUWELEN DER VILLA

Die Villa wurde von dem erfolgreichen Frankfurter Architekten Heinrich Theodor Schmidt erbaut. Der ebenfalls aus Frankfurt stammende Maler C. Grätz verzierte u.a. das Haupttreppenhaus mit acht architektonischen Landschaftsbildern. In diesen Gemälden stellte er die umliegenden Landschaften dar, u.a.: Burg Eltz, Ruine Beilstein, Burg Cochem, Ruine Veldenz, Burg Landshut Bernburg, Paulskirche in Lieser, Porta Nigra und den Trierer Dom. Mit der Haupthalle verbunden ist die hauseigene Schlosskapelle. Der aufwändig dekorierte Kapellenboden wurde von Villeroy und Boch geschaffen, und die Wände, Statuen und die Decke stammen ebenfalls von C. Grätz. Weltbekannt ist das Wandgemälde des "Puricelli" Papst Leo II. Die Ecknischen sind mit vier Heiligenstatuen des Bildhauers Peter Fuchs verziert. Die Glasfenster der Kapelle stammen von Atelier Binsfeld und Jansen aus Trier.



EINE FAMILIE MIT REICHER GESCHICHTE

Die Familie Puricelli war, im Kaiser Wilhelm II. Zeitalter, eine der reichsten Familien in Deutschland. 1853 heiratete Eduard Puricelli die Hyazinthe Recking, deren Statue sich in am Eingang des Parks befindet. Eduard wurde nach seinem Tod in der Grabkapelle der Puricellis auf dem Friedhof in Lieser beigesetzt, wo sich auch heute noch die Kapelle befindet. Bald nach seiner Ansiedlung begann Eduard Puricelli, auf den umliegenden Hügeln Weinberge zu bewirtschaften, um Weine zu produzieren. Seine Tochter Maria Puricelli war die einzige Erbin des Familienbesitzes, als ihr Vater starb. Sie heiratete den wohlhabenden preussischen Politiker und engen Vertrauten von Kaiser Wilhelm II., Clemens Freiherr von Schorlemer-Lieser. Um die Jahrhundertwende zogen Maria und Clemens in die Villa in Lieser. Schloss Lieser sollte in den Jahren nach dem Einzug von Maria und Clemens ein politisches Zentrum werden. Auf dem Schloss versammelten sich regelmäßig die wichtigsten deutschen Politiker, um über die Zukunft Deutschlands zu diskutieren. Schloss Lieser repräsentiert einen wichtigen Teil der deutschen und niederländischen Geschichte. Das Schloss hat aufgrund seiner familiären Verbindungen zu Freiherr von Schorlemer-Lieser zahlreiche Mitglieder des niederländischen Königshauses begrüßt. Prinzessin Juliana, die spätere Königin der Niederlande wurde (regierte von 1948 bis 1980), spielte als Kind oft in den Sommerferien in den Gärten des Schlosses.

SCHLOSSKARTE

A BUILDING THAT TELLS A STORY

The history of Lieser Castle begins between 1884 and 1886, when the castle was built as a private home for Eduard Puricelli (born 1826 in Rheinböllerhütte, died 1893 in Trier) was built. Eduard Puricelli was a successful German industrialist.

THE JEWELS OF THE VILLA

The villa was built by the successful Frankfurt architect Heinrich Theodor Schmidt. The painter C. Grätz, also from Frankfurt, decorated, among other things, the main staircase with eight architectural landscape paintings. In these paintings he depicted the surrounding landscapes, including Eltz Castle, Beilstein Ruin, Cochem Castle, Veldenz Ruin, Landshut Bernburg Castle, St Paul's Church in Lieser, Porta Nigra and Trier Cathedral. The castle's own chapel is connected to the main hall. The elaborately decorated chapel floor was created by Villeroy and Boch, and the walls, statues and ceiling are also by C. Grätz. The mural of "Puricelli" Pope Leo II is world-famous, and the corner niches are decorated with four statues of saints by the sculptor Peter Fuchs. The stained-glass windows of the chapel are by Atelier Binsfeld and Jansen from Trier.



A FAMILY WITH A RICH HISTORY

The Puricelli family was one of the richest families in Germany during the era of Kaiser Wilhelm II. In 1853, Eduard Puricelli married Hyacinth Recking, whose statue can be found at the entrance to the park. After his death, Eduard was buried in the Puricelli's burial chapel, in the cemetery in Lieser, where the chapel is still located today. Soon after his settlement, Eduard Puricelli began to cultivate vineyards on the surrounding hills to produce wines. His daughter Maria Puricelli was the sole heir to the family estate when her father died. She married the wealthy Prussian politician and close confidant of Kaiser Wilhelm II, Clemens Freiherr von Schorlemer-Lieser. Around the turn of the century, Maria and Clemens moved into the villa in Lieser. Lieser Castle was to become a political centre in the years after Maria and Clemens moved in. The most important German politicians regularly gathered at the castle to discuss the future of Germany. Lieser Castle represents an important part of German and Dutch history. The castle has welcomed many members of the Dutch royal family due to its family connections to Baron von Schorlemer-Lieser. Princess Juliana, who later became Queen of the Netherlands (reigned from 1948 to 1980), often played in the castle's gardens during summer holidays as a child.

SCHLOSSKARTE

KAVIAR | CAVIAR

Der "Prunier Caviar Traditon" vom sibirischen Stör (*Acipenser Baerii*) ist von höchster Finesse und der Klassiker in der gesamten Kaviar-Palette des Hauses PRUNIER. Er hat sehr klare, großzügige Aromen von Walnüssen und Mandeln, besticht durch einen schönen langen Abgang und kommt geschmacklich dem Sevruga-Kaviar am nächsten.

The "Prunier Caviar Traditon" from Siberian sturgeon (Acipenser Baerii) is of the highest finesse and the classic in the entire PRUNIER caviar range. It has very clear, generous aromas of walnuts and almonds, has a nice long finish and tastes the closest to Sevruga caviar.

"PRUNIER Caviar Tradition" à 20g | 50g * A, D, G, Z 59 | 95

*"PRUNIER Caviar Tradition" à 20g | 50g **

- inkl. 1 Flasche Taittinger brut Champagner 129 | 159
incl. 1 bottle Taittinger brut champagne
- inkl. 2 Gläser Taittinger Champagner 92 | 127
incl. 2 glasses Taittinger brut champagne

* Wir servieren den Kaviar auf Eis, mit hausgemachten Blinis und Crème fraîche

**We serve the caviar on ice, with homemade blinis and crème fraîche.*

AUSTERN | OYSTERS

Entdecken Sie die raffinierte Harmonie von Feine d'Claine No. 2, einer erstklassigen Auswahl französischer Austern, die mit ihrem delikaten Geschmack und ihrer zarten Textur verzaubern. Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack des Meeres in jedem Bissen dieser exquisiten Delikatesse.

Experience the refined harmony of Fine d'Claine No. 2, a premium selection of French oysters that captivate with their delicate flavor and tender texture. Indulge in the incomparable taste of the sea in every bite of this exquisite delicacy.

6 Austern inkl. frischen Zitronen, Schalotten Vinaigrette 29
und einer asiatischen Soße ^{A, F, K, N, Z}

6 Oysters incl. fresh lemons, shallot vinaigrette with an Asian sauce

SCHLOSSKARTE

3 GANG MENÜ | 3 COURSE MENU

Vorspeise/ *Starter*

Hauptgang/ *Main course*

Dessert/ *Dessert*

49 Euro

SALAT | SALAD



Blattsalat | Croutons | gekochtes Ei | Kirschtomaten | rote Zwiebeln

Oliven | Haus-Dressing ^{A, C, I, Z}

16

lettuce | croutons | boiled egg | cherry tomatoes | red onions | olives | house dressing

Wählen Sie zusätzlich: | *choose additionally:*

+ gebratene Poularde | *fried chicken*

+ 10

+ Garnelen ^B | *prawns*

+ 10

+ Rinderfilet-Streifen | *Beef filet stripes*

+ 12

+ Halloumi ^{G, J} | *Halloumi cheese*

+ 8

SNACKS | SNACKS

Vesperplatte ^{A, G, Z}

22

Auswahl an Schinken, Salami, Käse, Oliven, Brot und Butter

Snack platter

Selection of ham, salami, cheese, olives, bread and butter



63 Grad gekochte Eier | Trüffel | Kräuter | Parmesan ^{C, G}

12

63 degrees boiled eggs | truffle | herbs | parmesan



Arancini Bällchen mit Mozzarella & Champignon | Parmesan- und

Blauschimmelkäsesauce ^{A, C, G, Z}

12

Arancini balls with mozzarella & mushrooms | parmesan & blue cheese sauce

Frittierte Hummer Bällchen | Hummer Cocktailsauce | Schnittlauch ^{A, B, C, D, G, J, Z}

22

Lobster bitter balls | lobster cocktail sauce | chives

Rindertatar Crostini | Prunier Kaviar | Petersilienmayonnaise | Kartoffel Chip

39

Beef tatar crostini | Prunier caviar | parsley mayonnaise | potato chip ^{A, C, D, J}

SCHLOSSKARTE

FLAMMKUCHEN | TARTE FLAMBÉE

Klassik ^{A, G, L, Z} - Speck | Zwiebel | Crème Fraîche 16
classic - bacon | onion | crème fraîche



Garten ^{A, G, L, Z} - Gartengemüse | Rucola | Crème Fraîche 17
Garden - vegetables | rocket salad | crème fraîche

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Nudelbowl mit 63 Grad gekochtem Ei | Huhn | Pak Choi | Tom Yum | Chili |
Koriander | Bohnen ^{A, C, D, E, F, G, K, Z} 26
Noodle bowl with 63 degree boiled egg | chicken | pak choi | tom yum | chili | coriander | beans

“Graved” Lachs | Dill-Senf Sauce | Salat mit Hausdressing | Toast ^{A, D, G, J, Z} 26
“Graved” salmon | mustard dill sauce | salad with house dressing | Toast

Linguini Pasta mit Hummer | geröstete Tomaten | Bisque ^{A, B, D, G, Z} 39
Linguini pasta with Lobster | roasted tomatoes | bisque

“Schloss” Burger 100% Rindfleisch | Cheddar ^{A, C, G, J, Z} 27
Gurken | Zwiebeln | Tomate | Salat | Remouladensoße
"Castle" Burger 100% Beef | Cheddar | cucumber | onions | tomato | lettuce | remoulade sauce
+ Upgrade: Foie Gras 10



Veggie Beyond Burger
Veganer Patty | Veganer Cheddar 27
Gurken | Zwiebeln | Tomate | Salat | Vegane Mayonnaise ^{A, C, J, Z}
veggie burger vegan patty | vegan cheddar | cucumber | onions | tomato | lettuce | vegan mayonnaise



Rumpsteak | Kräuterbuttersauce | Pommes Frites | Salat mit Hausdressing ^{C, G, J, Z} 37
rump steak | herb butter sauce | french fries | salad with house dressing

Seeteufelschwanz | Kapernsauce | Schalotten | Knoblauch und Butter | Zitrone
Saisonales Gemüse in Kräuterbuttersoße ^{D, Z} 45
*Monkfish tail with caper sauce | shallots | garlic & butter | lemon | seasonal vegetables
in herb butter sauce*

Gänseleberterrine | Topinambour-Haselnusscreme | Blutorange | Brioche ^{A, G, H, Z} 32
Foie gras terrine | Jerusalem artichoke-hazelnut cream | blood orange | brioche

SCHLOSSKARTE

BEILAGEN | SIDE DISHES

Beilagen Salat ^{A, C, G, Z} <i>Side salad</i>	5
Pommes Frites <i>French fries</i>	4,50
Pommes Frites mit Parmesan und Trüffel <i>French fries with parmesan and truffle</i>	9
Brot und Butter, ^{A, G} <i>Bread and butter</i>	4,50

SÜSSES | DESSERT

Belgische Zuckerwaffel Schokoladensauce Vanilleeis ^{A, C, G, H} <i>Belgian waffle chocolate sauce vanilla ice cream</i>	14
Crêpes mit Schoko- oder Erdbeersauce Vanilleeis ^{A, C, G, H} <i>Crêpes with chocolate or strawberry sauce vanilla ice cream</i>	14
Eiskaffee Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne ^{E, G, H, 11} <i>Iced coffee iced chocolate with two scoops of vanilla ice cream and whipped cream</i>	8
Kugel Eis - Vanille Schokolade Erdbeere ^{E, G, H} <i>Scoop of ice cream - vanilla chocolate strawberry </i>	2,50
Kugel Sorbet - Mango Himbeer <i>Scoop of sorbet- mango raspberry</i>	2,50
Torten & Kuchen von Konditorei Fleury ^{A, C, E, G, H} <i>Pies & cakes home made by patisserie Fleury</i>	5,90

 = Vegetarisch

SCHLOSSKARTE

ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

Coca-Cola	0,20 l	4,00
Coca-Cola Zero	0,20 l	4,00
Fanta	0,20 l	4,00
Sprite	0,20 l	4,00

THOMAS HENRY

Spicy Ginger	0,20 l	5,00
Ginger Ale	0,20 l	5,00
Bitter Lemon	0,20 l	5,00
Tonic Water	0,20 l	5,00
Botanical Tonic Water	0,20 l	6,00

KOCHAN&PLATZ

Traubensaft grape juice	0,40 l	6,00
Traubensaftschorle grape juice spritzer	0,40 l	5,50

VAIHINGER

Säfte juices	0,40 l	5,00
Apfel Rhabarber Orange Maracuja Grapefruit Cranberry Ananassaft Mango apple rhubarb orange passion fruit grapefruit cranberry pineapple mango		
Alle Saft-Schorlen spritzers	0,40 l	4,50

SCHLOSSKARTE

MINERALWASSER | MINERALWATER

Gerolsteiner Mineralwasser

Medium | Naturelle

0,75 l 9,50

0,25 l 3,50

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

Bitburger Pils

0,30 l 4,50

0,40 l 5,50

Bitburger Eifelbräu Helles Landbier

0,30 l 4,50

Benediktiner Weizen

0,50 l 5,50

AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

Benediktiner Weizen alkoholfrei A

0,50 l 5,00

Bitburger Pils 0,0%

0,33 l 4,00

Bitburger Radler 0,0%

0,33 l 4,00

SCHLOSSKARTE

APERITIF

Preis in € / 0,1l

2023 Traubensecco (Alkoholfrei) (Weißer Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure) <i>Weingut Kochan & Platz, Lieser</i>	4,50
Aperol Spritz	9,90
Lillet Wild Berry	9,90
Mosel Spritz (Gin Likör von Kuntz mit Secco)	9,90

CHAMPAGNER & SEKT | SPARKLING WINE

2021 Riesling-Crémant Brut „Klüsserather Bruderschaft“ <i>Weingut Regnery, Klüsserath</i>	7,90
2023 Rosé Secco trocken <i>Weingut Kochan & Platz, Lieser</i>	6,50
Champagner Taittinger Brut Réserve	18,00
<p>Der sehr expressive und offene Champagner entwickelt fruchtige und Brioche Noten in der Nase. Im weiteren Verlauf lassen sich Aromen von Pfirsich, weißen Blüten (Weißdorn, Akazie) und Vanilleschote wahrnehmen. Der Auftakt ist lebhaft, frisch und harmonisch; am Gaumen entwickeln sich dann zarte Frucht- und Honigaromen.</p> <p><i>This very expressive and open champagne develops fruity and brioche notes on the nose. As it progresses, aromas of peach, white flowers (hawthorn, acacia) and vanilla pod can be perceived. The attack is lively, fresh, and harmonious; delicate fruit and honey aromas then develop on the palate.</i></p>	
Champagner Taittinger Prestige Rosé	18,00
<p>Der Taittinger Brut Prestige Rose zeigt im Duft definierte, frische Erdbeere, Himbeere mit feiner Würze Geschmack: gute Balance zwischen lebendiger Frucht, schmackhaftem Körper und frischer Eleganz, anhaltende Aromen roter Beeren, charmant und harmonisch.</p> <p><i>The Taittinger Brut Prestige Rose has a defined, fresh strawberry and raspberry fragrance with a fine spiciness Taste: good balance between lively fruit, tasty body and fresh elegance, lingering aromas of red berries, charming and harmonious.</i></p>	

SCHLOSSKARTE

WEIßWEIN | WHITE WINE

Preis in € / 0,1l | 0,75l

2022 Riesling „SL“ Qualitätswein trocken Weingut Schloss Lieser T. Haag, Lieser	6,90 ---
2023 Grauburgunder Qualitätswein trocken Mathy-Schanz, Osann-Monzel	6,00 35,00
2023 Sauvignon Blanc Ortswein trocken Weingut Frieden-Berg, Nittel	6,50 39,00
2023 Chardonnay Gutswein trocken Weingut Frieden-Berg, Nittel	6,50 39,00
2023 „180°“ Riesling Qualitätswein trocken Weingut Josef Milz, Trittenheim	6,90 39,00
2022 Pinot Blanc Qualitätswein trocken Weingut Maxim Grünhaus, Mertesdorf	7,50 49,00
2023 Spätburgunder Blanc de Noir Gutswein trocken Weingut Frieden-Berg, Nittel	6,50 35,00
2022 Riesling „Edition Michelskirch“ Spätlese feinherb Weingut Regnery, Klüsserath	6,50 39,00
2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese lieblich Weingut M. Conrad, Brauneberg	8,50 55,00

ROSÉ | ROSÉ WINE

2023 Pinot Noir Rosé Qualitätswein trocken Weingut Hubertushof, Lieser	6,50 35,00
--	--------------

SCHLOSSKARTE

ROTWEIN | RED WINE

Preis in € / 0,1l | 0,75 l

2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Philipps Eckstein, Graach	6,50 39,00
2022 Mythos Qualitätswein trocken Weingut Hubertushof, Lieser	7,50 49,00
Cuvée Prestige (Spätburgunder Dornfelder) Qualitätswein trocken Weingut P.Stettler-Söhne, Lieser	7,50 49,00
2022 Syrah Qualitätswein trocken Weingut Regnery, Klüsserath	10,50 69,00
2021 Barbera D'Alba „Trevigne“ Azienda Agricola Vietti, Piemont	9,00 59,00



HUBERTUSHOF Biowingut – Familie Botzet / Lieser – seit 1595

Biowingut Familie Botzet

2023 Riesling Hochgewächs “Edition” Maring-Novianer Sonnenuhr Qualitätswein trocken	5,90 39,00
2023 Weißburgunder Lieserer Niederberg-Helden Spätlese trocken	5,90 39,00
2023 Riesling Hochgewächs “Elite” Bernkastel-Kueser Cardinalsberg Qualitätswein halbtrocken	5,90 39,00
2023 Gelber Muskateller Maring-Novianer Klosterberg Qualitätswein feinherb	5,90 39,00

SCHLOSSKARTE

DIGESTIF | SPIRITS

Das Beste. Von der Mosel



Es passiert, wenn Sorgfalt auf Leidenschaft trifft:

Es entsteht das Besondere. Ob in den eigenen Gärten und Wiesen, wo ausgesuchte Obstsorten und -sorten kultiviert werden, oder in seiner Destillerie, wo er sowohl bewährte Routine als auch gefühlvolle Experimentierfreudigkeit pflegt – überall agiert Wolfgang Kuntz mit Hingabe. Das Ergebnis: Feinste Edelbrände, die immer wieder Auszeichnungen erzielen. Aufregend die Geschmackserlebnisse, faszinierend die Erkenntnis, wie deutlich bei seinen Bränden und Geisten die Obstsorten und -sorten erkennbar sind. Wenn Sie den besonderen Genuss lieben, kommen Sie an Spirituosen von Wolfgang Kuntz nicht vorbei. Probieren Sie doch mal.

The best. From the Moselle

It happens when care meets passion:

Something special emerges. Whether in his own gardens and meadows, where selected types and varieties of fruit are cultivated, or in his distillery, where he maintains both proven routine and sensitive experimentation - he is active everywhere Wolfgang Kuntz with dedication. The result: The finest spirits that repeatedly win awards. Exciting the taste experiences, fascinating the realization of how clearly the fruit types and varieties are recognizable in his brandies and spirits. If you love a special treat, you cannot avoid spirits from Wolfgang Kuntz. Why don't you try it?

6 € / 2 cl

Bühler Zwetschgen-Brand | *prune brandy*

Roter Weinbergspfirsich-Brand | *red vineyard peach brandy*

Williams Christ Birnen-Brand | *pear brandy*

Mirabellen-Brand | *mirabelle brandy*

Marillen-Spirituose | *apricot brandy*

Waldhimbeergeist | *raspberry brandy*

Haselnuss-Spirituose | *hazelnut brandy*

Riesling Tresterfeinbrand | *Riesling pomace brandy*

Obstbrand | *fruit brandy*

SCHLOSSKARTE

JULIUS MEINL KAFFEE | SPIRITS

Café Crème	4,20
Café au lait	4,90
Espresso	3,90
Espresso Doppio	4,90
Espresso Macchiato	4,70
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade	4,50
Chococino	4,90

RONNEFELDT TEE | TEA

Kännchen | *Teapot* 5,50

English Breakfast | Assam | Earl Grey | Darjeeling
Green Dragon | Morgentau | Jasmin Gold | Ayuverda
Fruity Camomille | Refreshing Mint | Sweet Berries
Bergkräuter | Wellness | Rooibos Cream Orange