Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant Puricelli.
Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.Unsere Küche ist eng mit der Moselregion verbunden und basiert auf der Überzeugung, dass außergewöhnliche Gerichte mit außergewöhnlichen Produkten beginnen.

Daher arbeiten wir bevorzugt mit regionalen Erzeugern, Winzern und Produzenten zusammen, die unsere Leidenschaft für Qualität, Nachhaltigkeit und Handwerkskunst teilen. Die Zutaten unserer Gerichte spiegeln die Vielfalt und den Charakter der Mosel wieder und werden von unserem Küchenteam mit Sorgfalt, Kreativität und Respekt vor dem Produkt verarbeitet.

Lassen Sie sich von den Aromen unserer Region inspirieren, genießen Sie die besondere Atmosphäre von Schloss Lieser und begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise durch die Mosel.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und einen unvergesslichen Abend.

Ihr Puricelli-Team

Dear Guest

A warm welcome to Restaurant Puricelli.
We are delighted to welcome you today. Our cuisine is deeply rooted in the Moselle region and is based on the belief that exceptional dishes begin with exceptional ingredients.

That's why we prefer to work with regional farmers, winemakers, and producers who share our passion for quality, sustainability, and craftsmanship. The ingredients in our dishes reflect the diversity and character of the Moselle and are prepared by our kitchen team with care, creativity, and respect for the ingredients.

Let yourself be inspired by the flavors of our region, enjoy the special atmosphere of Schloss Lieser, and join us on a culinary journey through the Moselle.
We wish you a delightful stay and an unforgettable evening.

Your Puricelli Team

Bei Fragen zu Allergenen halten wir eine separate Karte für Sie bereit.
If you have any questions regarding allergen, we have a separate menu available for you.

KAVIAR & AUSTERN
CAVIAR & OYSTERS

Genießen Sie den erlesenen Prunier Oscietre-Kaviar, der für seine seidige Konsistenz und seinen eleganten nussigen Nachgeschmack geschätzt wird und perfekt zu Taittinger-Champagner harmoniert. Die Frische des Champagners unterstreicht jede einzelne Kaviarperle und sorgt so für eine perfekte Kombination.

Experience the exquisite Prunier Oscietre Caviar, prized for its silky texture and elegant nutty finish, perfectly accompanied by Taittinger Champagne. The freshness of the Champagne enhances every pearl of caviar, creating a perfect pairing

"PRUNIER Caviar Oscietre" à 20g | 50g * 59 | 95
"PRUNIER Caviar Oscietre *" à 20g | 50g **

- inkl. 1 Flasche Taittinger Prelude Champagner (*Grand cru*) 129 |159
  incl. 1 bottle Taittinger Prelude champagne (*Grand cru)*

- inkl. 2 Gläser Taittinger Champagner 92 | 127
  incl. 2 glasses Taittinger champagne

Wir servieren den Kaviar auf Eis, mit selbstgemachtem Brioche und Sauerrahm
We serve caviar on ice, with homemade Brioche and sour cream

6 Austern inkl. frischen Zitronen, Schalotten, Rotweinessig 29
6 Oysters incl. fresh lemons, shallots, red wine vinegar

MENÜ FAUNA

MENU FAUNA

Tatar vom Eifel-Rinderfilet

Brioche | Kräuteröl

Tartare from Eifel beef fillet

Brioche | Herb oil

+ Kaviar 20g €59 | +*Caviar 20g €59*

****

Variation vom Saibling aus Himmerod

Gurke | Tomatenvinaigrette | Wildkräuter

Variation of char from Himmerod

Cucumber | Tomato vinaigrette | Wild herbs

****

Blumenkohl Royal

Bunter Blumenkohl | Landei | Nussbutter-Hollandaise

Cauliflower Royal

Colourful Cauliflower | farm egg | nut butter hollandaise sauce

****

Eifeler Hirschrücken

Trüffel -Austernseitlinge aus der Eifel | Sellerie | Cassis-Holz-Jus

Eifel Venison Tenderloin

Truffle Oyster mushrooms from the Eifel | Celery | Blackcurrant-wood jus

****

Erdbeer Tartelette

Tonkabohnen Creme | Rhabarber-Butter-Eis | Fichtensprossen

Strawberry tartlet

Tonka bean cream | Rhubarb-butter ice cream | Spruce shoots

4 Gang Menü / *4 Course Menu*	129
5 Gang Menü / *5 Course Menu*	139

MENÜ FLORA

MENU FLORA

Wilde Tomaten

Taglilien-Knospen | Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof | Ciabatta-Brösel

Wild tomatoes

Daylily buds | Goat cream cheese from Vulkan Hof | Crumbled ciabatta

****

Pilz Pot au Feu

Trüffel -Austernseitlinge | Herbst Gemüse | Malta-Thymian

Mushroom Pot-au-feu

Truffle Oyster mushrooms | Autumn Vegetables | Maltese Thyme

****

Blumenkohl Royal

Bunter Blumenkohl | Landei | Nussbutter-Hollandaise

Cauliflower Royal

Colourful Cauliflower | farm egg | nut butter hollandaise sauce

****

Sellerie-Trüffel Mille Feuille

S. Herry Beurre Blanc | Wildkräuter

Celery and Truffle Mille-Feuille

S. Herry Beurre Blanc | Wild Herbs

****

Erdbeer Tartelette

Tonkabohnen Creme | Rhabarber-Butter-Eis | Fichtensprossen

Strawberry tartlet

Tonka bean cream | Rhubarb-butter ice cream | Spruce shoots

4 Gang Menü / *4 Course Menu*	109
5 Gang Menü / *5 Course Menu*	119

VORSPEISEN
STARTERS

Tatar vom Eifel-Rinderfilet
Brioche | Kräuteröl | Kaviar 34
Tartare from Eifel beef fillet
Brioche | Herb oil | Caviar
+ Kaviar 20g €59 | +*Caviar 20g €59*

Wilde Tomaten
Taglilien-Knospen | Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof | Ciabatta bröseln 26
Wild tomatoes
Daylily buds | goat cream cheese from Vulkan Hof | Crumbled ciabatta

ZWISCHENGANG
INTERMEDIATE COURSE

Variation vom Saibling aus Himmerod
Gurke | Tomatenvinaigrette | Wildkräuter 41
Variation of char from Himmerod
Cucumber | Tomato vinaigrette | Wild herbs

Pilz Pot au Feu
Trüffel -Austernseitlinge | Herbst Gemüse | Malta-Thymian 28
Mushroom Pot-au-feu
Truffle Oyster mushrooms | Autumn Vegetables | Maltese Thyme

Blumenkohl Royal
Bunter Blumenkohl | Landei | Nussbutter-Hollandaise 30
Cauliflower Royal
Colourful Cauliflower | farm egg | nut butter hollandaise sauce

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

Eifeler Hirschrücken
Trüffel-Austernseitlinge aus der Eifel | Sellerie | Cassis-Holz-Jus 53
Eifel Venison Tenderloin
Truffle Oyster mushrooms from the Eifel | Celery | Blackcurrant-wood jus

Sellerie-Trüffel Mille Feuille
S. Herry Beurre Blanc | Wildkräutern 38
Celery and Truffle Mille-Feuille
S. Herry Beurre Blanc | Wild Herbs

Frischer Fisch aus der Mosel
Salzzitronenrisotto | Safranschaum | Herbstgemüse 38
Fresh fish from the Moselle
Salted lemon risotto | Saffron foam | Autumn vegetables

Eifler Rinderfilet
Pomme Pave | Herbstgemüse | Spätburgunder-Jus 48
Eifel beef fillet
Pomme pave | autumn vegetables | Pinot Noir sauce

NACHSPEISEN
DESSERTS

Erdbeer Tartelette
Tonkabohnen Creme | Rhabarber-Butter-Eis | Fichtensprossen 21
Strawberry tartlet
Tonka bean cream | Rhubarb-butter ice cream | Spruce shoots

Crème brûlée von der Tahiti Vanille
Blutorangen-Sorbet 21
Crème brûlée made with Tahiti Vanilla | Blood orange sorbet

REGIONALE KÄSEPLATTE | *REGIONAL CHEESE PLATTER*

Käse von Hofkäserei Gröner | Vulkanhof | Breit | Bollheim
Brot | Feigensenf 26
Cheese from Hofkäserei Gröner | Vulkanhof | Breit | Bollheim
Bread | fig mustard

WEIßWEIN TROCKEN | Preis in € / 0,1l

WHITE WINE DRY

2025 Sauvignon Blanc 6,50
Ortswein trocken, Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel

2025 Chardonnay 6,50
Qualitätswein trocken, Weingut Stefan Fritzen, Maring an der Mosel

2025 „Purist“ Riesling 6,90
Qualitätswein trocken, Weingut Pauly, Lieser

2024 Bernskestal-Kues Riesling Alte Reben 6,90
VDP Orstwein trocken, Wwe. Dr. H. Thanisch, Erben Thanisch, Bernkastel-Kues

2024 Riesling „Schiefer“ 6,90
VDP Gutswein trocken, Weingut Schloss Lieser T. Haag, Lieser

WEIßWEIN FEINHERB

WHITE WINE HALFDRY

2024 Riesling „Edition Michelskirch“ 6,50
Spätlese feinherb, Weingut Regnery, Klüsserath

WEIßWEIN LIEBLICH

WHITE WINE SWEET

2023 Riesling Auslese Niderberg-Helden 8,90
Qualitätswein auslese lieblich, Weingut P.Stettler-Söhne, Lieser

2023 Brauneberger Juffer 8,50
Riesling Spätlese lieblich, Weingut M. Conrad, Brauneberg

ROSÉ
ROSÉ WINE

2025 Spätburgunder Rosé Qualitätswein trocken, Weingut Jakoby-Mathy, Kinheim	6,50
2023 Lions & Dragon Rosé Weingut Château Roubine Lion & Dragon	11,00

ROTWEIN
RED WINE

2020 Spätburgunder Einstern Qualitätswein trocken, Weingut Markus Molitor, Bernkestal-Waehlen	8,50
Cuvée Prestige Qualitätswein trocken, Weingut P.Stettler-Söhne, Lieser	7,50
2024 Syrah Qualitätswein trocken, Weingut Regnery, Klüsserath	10,50
2023 Barbera D'Alba „Trevigne " Qualitätswein trocken, Azienda Agricola Vietti, Piemont, Italien	9,00
2017 Crianza Reserve Rioja Qualitätswein trocken, Bodegas LAN, Spanien	11,90

DIGESTIF
AFTER DINNER

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 Obstarten und -sorten kultiviert werden, oder in seiner Destillerie, wo er sowohl bewährte Routine als auch gefühlvolle Experimentierfreudigkeit pflegt – überall agiert Wolfgang Kuntz mit Hingabe.

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.

	Preise in € / 2cl
Bühler Zwetschgen-Brand	6
Roter Weinbergspfirsich-Brand	6
Williams Christ- Brand	6
Mirabellen-Brand	6
Alte Marille	6
Waldhimbeergeist	6
Alte Haselnuss	6
Riesling Tresterfeinbrand	6
Obstbrand	6

Louis XIII

Die feinsten und kostbarsten Branntweine aus der Grande Champagne - dem wichtigsten Anbaugebiet der Cognac-Region - werden im Laufe der Jahre sorgfältig gemischt, um den Cognac in jeder LOUIS XIII Classic-Karaffe zu kreieren. Herkunft und Zeit sind die Essenz des LOUIS XIII Cognac.

The finest and most precious eau-de-vie, made using grapes grown in Grande Champagne – the premier cru of the Cognac region – are carefully blended over the years to create the cognac inside every LOUIS XIII Classic decanter. Provenance and time are the very essence of LOUIS XIII cognac. Each drop represents a finely tuned craft passed down from one generation of Cellar Master to the next.

1 cl	89
2 cl	169
4 cl	300