

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 wider 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, winema-
kers, and producers who share our passion for quality,
sustainability, and craftsmanship. The ingredients in our dis-
hes 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

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 Blinis und Sauerrahm
We serve caviar on ice, with homemade blinis and sour cream

6 Austern inkl. frischen Zitronen, Schalotten, Rotweinessig und Chili 32
6 Oysters incl. fresh lemons, shallots, red wine vinegar and chili

MENÜ FAUNA

MENU FANUA

Tartar vom Eifel-Rinderfilet

Brioche | Kräuteröl

Tartar from Eifel beef Tenderloin

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

Spargel Royal

Variation vom Spargel | Landei | Nussbutter-Hollandaise

Asparagus Royal

Variation of asparagus / farm egg / nut butter hollandaise

Eifeler Wildschweinfilet

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

Eifel Wild Boar Fillet

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 / Fresh goat cheese from Vulkan Hof / Crumbled ciabatta

Pilz Pot au Feu

Trüffel -Austernseitlinge | Sommer Gemüse | Malta-Thymian

Mushroom Pot-au-feu

Truffle Oyster mushrooms / Summer Vegetables / Maltese Thyme

Spargel Royal

Variation vom Spargel | Landei | Nussbutter-Hollandaise

Asparagus Royal

Variation of asparagus / farm egg / nut butter hollandaise

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

Tartar vom Eifel-Rinderfilet
Brioche | Kräuteröl | Kaviar 34
Tartar from Eifel beef Tenderloin
Brioche / Herb oil / Caviar
+ Kaviar 20g €59 | +Caviar 20g €59

Wilde Tomaten
Taglilien-Knospen | Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof | Ciabatta bröseln 26
Wild tomatoes
Daylily buds / Fresh goat 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 herb

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

Spargel Royal
Variation vom Spargel | Landei | Nussbutter-Hollandaise 30
Asparagus Royal
Variation of asparagus / farm egg / nut butter hollandaise

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Eifeler Wildschweinfilet Trüffel-Austernseitlinge aus der Eifel Sellerie Cassis-Holz-Jus <i>Eifel Wild Boar Fillet</i> <i>Truffle Oyster mushrooms from the Eifel / Celery / Blackcurrant-wood jus</i>	47
Sellerie-Trüffel Mille Feuille S. Herry Beurre Blanc Wildkräutern <i>Celery and Truffle Mille-Feuille</i> <i>S. Herry Beurre Blanc / Wild Herbs</i>	38

NACHSPEISEN

DESSERTS

Erdbeer Tartelette Tonkabohnen Creme Rhabarber-Butter-Eis Fichtensprossen <i>Strawberry tartlet</i> <i>Tonka bean cream / Rhubarb-butter ice cream / Spruce shoots</i>	21
Orangen-Crème brûlée Blutorangen-Sorbet <i>Orange crème brûlée</i> <i>Blood orange sorbet</i>	21

REGIONALE KÄSEPLATTE | REGIONAL CHEESE PLATTER

Käse von Hofkäserei Gröner Vulkanhof Breit Brot Feigensenf <i>Cheese from Hofkäserei Gröner / Vulkanhof / Breit</i> <i>Bread / fig mustard</i>	26
---	----

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.

WEIßWEIN TROCKEN| *WHITE WINE DRY*

Preis in € / 0,1l

2023 Sauvignon Blanc Ortswein trocken, Weingut Ludger Veit, Osann-Monzel	6,50
2024 Chardonnay Qualitätswein trocken, Weingut Stefan Fritzen, Maring an der Mosel	6,50
2024 „180 ^o “ Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Josef Milz, Trittenheim	6,90
2024 Riesling „Schiefer“ Qualitätswein trocken, Weingut Schloss Lieser T. Haag, Lieser	6,90
2023 Pinot Blanc Qualitätswein trocken, Weingut M. Grünhaus, Mertesdorf	7,50

WEIßWEIN FEINHERB *WHITE WINE HALFDRY*

2024 Riesling „Edition Michelskirch“ Spätlese feinherb, Weingut Regnery, Klüsserath	6,50
2025 Bernkasteler Badstube Feinherb Kabinett Qualitätswein Kabinett, Weingut Thanisch Erben Müller-Burggraef, Bernkastel-Kues	8,50

WEIßWEIN LIEBLICH *WHITE WINE SWEET*

2023 Riesling Auslese Niederberg-Helden Qualitätswein auslese lieblich, Weingut P.Stettler-Söhne, Lieser	8,90
2023 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese lieblich, Weingut M. Conrad, Brauneberg	8,50

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
2023 Syrah Qualitätswein trocken, Weingut Regnery, Klüsserath	10,50
2022 Barbera D'Alba „Trevigne “ Qualitätswein trocken, Azienda Agricola Vietti, Piemont, Italien	9,00
2020 Crianza 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