



Puricelli  
BAR • RESTAURANT • WINERY

MENÜ



# Puricelli

BAR • RESTAURANT • WINERY

## Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen:

Put together your own individual menu:

**5 Gänge: Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse | Dessert 100**

*5 courses: starter | entrée | main course | cheese | dessert*

**4 Gänge: Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert 85**

*4 courses: starter | entrée | main course | cheese or dessert*

**3 Gänge: Vorspeise oder Zwischengang | Hauptgang | Käse oder Dessert 70**

*3 courses: starter or entrée | main course | cheese or dessert*

Alle unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.

*All our prices include VAT and are in euros.*

# Puricelli

BAR • RESTAURANT • WINERY

## VORSPEISEN

### STARTERS

#### **Knusperriegel vom Geflügelparfait** A,C,H,F

Grüner Apfel | Bitterschokolade | Kaffee | Haselnuss

*Chunky bar of duckparfait*

*green Apple | dark chocolate | hazelnut | coffee*

#### **Bunte Bete** H,G



Pecorino | Räuchermandel | Balsamico

*Beet roots | smoked almond | pecorino*

#### **Bunte Bete** H



Seidentofu | Räuchermandel | Balsamico

*Beet roots | smoked almond | silk tofu*

#### **Beef Tatar** A,C,F

Simmentaler Eifelrind | Eingelegte Pilze | Zwiebelvinaigrette A,C,F

*Beef tartar - regional beef | pickled mushrooms | onionvinaigrette*

#### **Gratinierte Austern** C,G,N

Blutwurst | Sauerkraut | Riesling

*Backed oysters – blood sausage | sauerkraut | riesling*

# Puricelli

BAR • RESTAURANT • WINERY

## ZWISCHENGÄNGE

### ENTRÉES

#### **Schwarzwurzelsüppchen** G,F

Herbsttrüffel | Lakritz

*Sasify soup - truffle | licorice*

---

#### **Acquerello Risotto, 7 Jahre gereift** G

Kräuterseitling | Salzzitrone | Safran

*Aquarello risotto- king oyster | salty lemon | safran*

---

#### **Petermännchen** D, G, F, I

Fenchel | Kakao

*Weever - fennel | cocoa*

---

#### **Homemade Pasta** A, G, C

Tagliolini | Taleggio | Herbsttrüffel

*Homemade pasta – taleggio | truffle*



# Puricelli

BAR • RESTAURANT • WINERY

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

#### **Rotbarbe “petit Bateau”** D,F,G,I

Bohncassoulet | Chorizo

*Red mullet - cassoulet | chorizo*

---

#### **Geschmortes Ochsentrüffel vom Eifelrind** G,I

Rosenkohl | Bio Linda | Cabernet Sauvignon

*Braised beefcheek – bruxelle sprouts | bio linda | cabernet sauvignon*

---

#### **Damwild aus dem Hunsrück** I,F

Sauce rouennaise | Cassis | Sellerie

*Hunsrück fallow deer – sauce rouenaise | cassis | celery*

---

#### **Gefüllte Weinblätter**

Traube | Liebstöckel | Marone

*Stuffed wineleaves – grapes | lovage | chestnut*



# Puricelli

BAR • RESTAURANT • WINERY

## KÄSE

CHEESE

### **Käse-Selektion** A, H, G, I

von Affineur Waltmann | Früchtebrot

*Cheese Selection from local producer | fruit bread*

---

## DESSERTS

DESSERTS

---

### **Kürbistarte** A, C, G, H

Moselgin vom Weingut Thanisch | Sabayon

*Pumpkintarte – Moselgin from the winery Thanisch | sabayon*

---

### **Schokolade Caraïbe 66%** G, F

Quitte | Bacon

*Chocolate caraibe 66% - quince | bacon*

# Puricelli

BAR • RESTAURANT • WINERY

## Allergene

( A ) glutenhaltig, ( B ) Krebstiere, ( C ) Eier & Eierzeugnisse ( D ), Fisch und Fischerzeugnisse, ( E ) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, ( F ) Soja und Sojaerzeugnisse, ( G ) Milch und Milcherzeugnisse, ( H ) Schalenobst (Nüsse), ( I ) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, ( J ) Senf und Senferzeugnisse, ( K ) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, ( L ) Schwefeldioxid & Sulfide, ( M ) Lupine, ( N ) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern & deren Erzeugnisse)

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

( 1 ) mit Konservierungsstoffen, ( 2 ) mit Farbstoff, ( 3 ) Antioxidationsmittel, ( 4 ) mit Süßungsmittel Saccharin, ( 5 ) mit Süßungsmittel Cyclamat, ( 6 ) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, ( 7 ) mit Süßungsmittel Acesulfam, ( 8 ) mit Phosphat, ( 9 ) geschwefelt, ( 10 ) chininhaltig, ( 11 ) koffeinhaltig, ( 12 ) mit Geschmacksverstärker, ( 13 ) geschwärzt, ( 14 ) gewachst

---

## Allergens

( A ) containing gluten, ( B ) crustaceans, ( C ) eggs and egg products, ( D ) fish and fish products, ( E ) peanuts and peanuts products, ( F ) soya and soya products, ( G ) milk and milk products, ( H ) shell fruits (nuts), ( I ) celery and celery products, ( J ) mustard and mustard products, ( K ) sesame seeds and sesame products, ( L ) sulfur dioxide and sulfide, ( M ) Lupine, ( N ) molluscs (snails, mussels, squids, oysters & oyster products)

## Declarable Additives

( 1 ) with preservatives, ( 2 ) with colouring agent, ( 3 ) with antioxidant, ( 4 ) with sweetener saccharin, ( 5 ) with sweetener cyclamate, ( 6 ) with sweetener aspartame, contains phenyl-alanine, ( 7 ) with sweetener acesulfame, ( 8 ) with phosphate, ( 9 ) sulfured, ( 10 ) contains quinine, ( 11 ) caffeinated, ( 12 ) with flavor enhancer, ( 13 ) blackened, ( 14 ) waxed



Gerne bieten wir Ihnen zu den vegetarischen Gerichten eine adäquate Vegane Ausführung an