



**BÜTGENBACHER HOF**  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

## **Tagesmenü 23/05/2023**

**66,00 €**

Menu of the day 23/05/2023

**Unser Menü wird jeden Tag neu von unserem Küchenteam kreiert. Dabei liegt der Fokus vor allem auf regionalen und saisonalen Produkten.**

Our evening menu is newly created by our kitchen team each day. In doing so, they focus mainly on regional and seasonal products.

**Sellerie-Birnen Suppe, Zitrusöl**

Celery and pear soup, citrus oil

**10,00 €**

**Stubenkükenschenkel, Hollandaise, Spargel**

Poussin thighs, hollandaise, asparagus

**25,00 €**

**Viktoriabarsch, Fenchelschaum,**

**Risotto, junges Gemüse**

Tilapia, fennel foam,  
risotto, young vegetables

**37,00 €**

**Passionsfrucht, Schokolade**

Passion fruit, chocolate

**14,00 €**

## **Weinempfehlung / Wine suggestion**

**Weißwein / White Wine**

Just Riesling 2020

Gut Hermannshof, Nahe, Deutschland

**36,00€**

**Rotwein / Red Wine**

Château Bonnet Eden 2021

Bordeaux, France

**37,00€**



BÜTGENBACHER HOF  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

**Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course**  **78,00 €**  
**Gourmet Menu 6-Gang / 6-course**  +  **86,00 €**

**Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!**

Our kitchen team is looking forward to serving you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

<b>Lachscarpaccio, Rösti und Chips von Vitelotte, Estragon und rosa Pfeffer</b> Salmon carpaccio, hash browns and chips from Vitelotte, tarragon and pink pepper		<b>27,00 €</b>
<b>Spargelconsommé, Spinat-Ricotta-Tortellini</b> Asparagus consommé, spinach ricotta tortellini		<b>12,00 €</b>
<b>Kalbsbries, Jus Brun, Bärlauchschaum, Mairübe in verschiedenen Texturen</b> Sweetbreads, jus brun, wild garlic mousse, turnip in various textures		<b>29,00 €</b>
<b>Sauerampfersorbet, Granny Smith, Joghurt</b> Sorrel sorbet, Granny Smith, yoghurt		<b>9,00 €</b>
<b>Rücken vom Maibock, Brombeersoße, Kartoffel-Frühlingsrolle, Pak Choi und Shitake</b> Saddle of "Maibock", blackberry sauce, potato spring roll, Pak choi and shitake		<b>46,00 €</b>
<b>Regionaler Käseteller, Trüffelhonig</b> Regional cheese plate, truffle honey	<b>+ 8,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Erdbeer, weiße Schokolade, Eisenkraut</b> Strawberry, white chocolate, verbena		<b>14,00 €</b>

## Weinempfehlung / Wine suggestion

<b>Weißwein / White Wine</b> Albarino 2022 Mar de Frades, Rias Baixas, Spain	<b>43,00€</b>
<b>Rotwein / Red Wine</b> Garnacha Limite Sur 2018 Ramon Bilbao, Rijoja, Spain	<b>41,00€</b>



BÜTGENBACHER HOF  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

## Tranchiert im Saal (für 2 Personen)

84,00 €

Carved in the restaurant (for 2 persons)

**Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind  
Béarnaise-Soße, Pommes-Frites und jede Menge Marktgemüse**

Our classic: Juicy Chateaubriand from the native beef  
Béarnaise-sauce, Pommes frites and a lot of market vegetables

## Alternative Hauptspeisen

Alternative main dishes

**Gebratene Seezunge, Sauce Hollandaise,  
Petersilienkartoffel, Spargel**

Roasted sole, hollandaise sauce,  
parsley potato, asparagus

47,00 €

**Kichererbsencurry, Ananas, grüner Spargel,  
Reiskroketten, Minzcrème** ✓

Chickpea curry, pineapple, green asparagus,  
rice croquettes, mint cream ✓

27,00 €

## Vegetarische Gäste

Vegetarian guests

**Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste verwöhnen. Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie weder Fisch, noch Fleisch essen, so dass wir Ihnen alternative Gerichte vorschlagen können.**

*Of course, we also wish to spoil our vegetarian guests. Please feel free to inform us if you neither eat fish, nor meat so that we could propose you alternative dishes.*

**Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.**

*Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose adapted dishes to you.*