



BÜTGENBACHER HOF  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

## Abendmenü 24/05/2023

66,00 €

Menu of the evening 24/05/2023

**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.

<b>Pann-Cotta von Kerbel, Nusschinken, Brotchips</b> Pann cotta of chervil, eye round ham, bread crisps	25,00 €
<b>Muschelsuppe, Kartoffelespuma und -stroh</b> Mussel soup, potato foam and potato straw	10,00 €
<b>Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße, Kartoffelpüree, Lauchgemüse</b> Veal tip, horseradish sauce, mashed potatoes, leek vegetables	37,00 €
<b>Matcha, Waldfrüchte</b> Matcha, wild berries	14,00 €

## Weinempfehlung / Wine suggestion

**Weißwein / White Wine** 36,00€  
Just Riesling 2020  
Gut Hermannshof, Nahe, Deutschland

**Rotwein / Red Wine** 49,00€  
Château Haut Lagrange 2016  
Pessac Léognan, Bordeaux, France

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

## Weinempfehlung / Wine suggestion

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



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.*