



BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Tagesmenü 26/05/2023

66,00 €

Menu of the day 26/05/2023

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.

Hamachi Tataki, Sushireis, Curry, Miso, Sprossensalat
Hamachi tataki, sushi rice, curry, miso, sprout salad

25,00 €

Bisque von Crevetten, Wan Tan
Bisque of prawns, wan tan

10,00 €

**Entrecôte vom Rind, Schalottensoße,
Kartoffelwürfel, Blumenkohlvariation**
Entrecôte of beef, shallot sauce, diced potatoes,
variety of cauliflower

37,00 €

Joghurt, Hibiskus, Blaubeere
Blueberry, hibiscus Yoghurt

14,00 €

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine

Just Riesling 2020
Gut Hermannshof, Nahe, Deutschland

36,00€


Rotwein / Red Wine

Château Haut Lagrange 2016
Pessac Léognan, Bordeaux, France

49,00€



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!

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

Weinempfehlung / Wine suggestion

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



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.