



Herzlich willkommen in unserem Restaurant! Unsere Küche freut sich, Ihnen mit frischen, saisonalen Zutaten abwechslungsreiche Gerichte zu servieren. Besonderen Wert legen wir dabei auf Produkte aus unserer Region, die wir bewusst in unsere Zubereitung einfließen lassen.

Bitte informieren Sie uns über mögliche Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien – wir werden Ihre Gerichte entsprechend anpassen. Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste kulinarisch verwöhnen. Teilen Sie uns einfach mit, wenn Sie auf Fisch und Fleisch verzichten. Wir schlagen Ihnen gerne Alternativen vor.

Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie die Zeit bei uns,

Ihre Familie Maraite

Welcome to our restaurant! Our kitchen is delighted to serve you a variety of dishes prepared with fresh, seasonal ingredients. We place great value on using regional products, which we consciously incorporate into our cuisine.

Please let us know about any food intolerances or allergies – we'll gladly tailor your dish to suit your needs. We also aim to provide our vegetarian guests with a delightful dining experience. If you don't eat meat or fish, feel free to mention it – we'll suggest suitable options with pleasure.

Enjoy your meal and your time with us!

Your Maraite family

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Kalbscarpaccio nach "Vitello Tonato" Art

Veal carpaccio "Vitello Tonnato" style

Blumenkohl Tahini Suppe, Foccacia, Granatapfel

Cauliflower tahini soup, focaccia, pomegranate

Goldbrasse, Bergamotte, Beurre Blanc, Mini Pak Choi

Glithread bream, bergamot, beurre blanc, baby pak choi

Frozen Holunderblütenlimonade

Frozen elderflower lemonade

Offene Ravioli, Riesengarnele, Bärlauch, Spargel

Open ravioli, king prawn, wild garlic, asparagus

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig

Regional cheese platter, truffle honey

Himbeere, Schokolade, Lavasalz

Raspberry, chocolate, lava salt

7-Gang | 7 course 97,00 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 89,00 €

4-Gang (ohne Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 81,00 €

Weißwein | White wine

Edición Limitada Early Harvest 2024

Ramón Bilbao, Castilla y León, Spain

38,00 €

Roséwein | Rosé wine

Alìe 2024

Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italy

56,00 €

Rotwein | Red wine

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

Delas, Côtes du Rhône, France

144,00 €

Vorspeisen | starter

Bisque von Krustentieren, Safran, Crème double Shellfish bisque, saffron, double cream	17,00 €
Tomatentatar, Burrata, Basilikum  Tomatentatar, Burrata, Basilikum	22,00 €
Kalbscarpaccio nach "Vitello Tonato" Art Veal carpaccio "Vitello Tonnato" style	27,00 €
Goldbrasse, Bergamotte, Beurre Blanc, Mini Pak Choi Glithread bream, bergamot, beurre blanc, baby pak choi	26,00 €

Hauptgerichte | main dish

Offene Ravioli, Riesengarnele, Bärlauch, Spargel Open ravioli, king prawn, wild garlic, asparagus	42,00 €
Lammfilet, Rosmarinsoße, Möhrenallerlei, Kartoffelkrapfen Fillet of lamb, rosemary sauce, carrot allsorts, "pommes dauphines"	43,00 €
Gemüselasagne mal anders, Feta, Rucola  Vegetable Lasagna with a Twist, feta cheese, rocket salad	31,00 €
Goldbrasse in der Salzkruste, Zitronensoße, Petersilienkartoffeln, Saisongemüse Sea bream in a salt crust, lemon sauce, parsley potatoes, seasonal vegetables	44,00 €
Unser Klassiker für 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse Our classic for 2 people: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables	96,00 €

Dessert | dessert

Veilchen-Cheesecake, Blaubeere, Oreo Cheesecake à la violette, myrtille, Oreo	14,00 €
Himbeere, Schokolade, Lavasalz Raspberry, chocolate, lava salt	15,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread	17,00 €



BÜTGENBACHER HOF