



Bienvenue dans notre restaurant! Notre cuisine se réjouit de vous proposer des plats variés, préparés avec des ingrédients frais et de saison. Nous accordons une grande importance aux produits de notre région, que nous intégrons soigneusement dans nos préparations.

Merci de nous informer en cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats.

Bien entendu, nous souhaitons également offrir une expérience culinaire à nos hôtes végétariens. Si vous ne consommez ni poisson ni viande, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous vous proposerons une alternative.

Bon appétit et profitez de votre moment chez nous !

Votre famille Maraite

Hartelijk welkom in ons restaurant! Onze keuken serveert u met plezier gevarieerde gerechten, bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten. We hechten veel waarde aan producten uit onze regio, die we bewust verwerken in onze bereidingen.

Laat het ons alstublieft weten indien u een voedselintolerantie of allergie heeft – we houden hier rekening mee bij het bereiden van uw maaltijd.

Ook onze vegetarische gasten willen we met plezier een smakvolle ervaring bieden. Eet u geen vlees of vis? Aarzel dan niet om het door te geven – we stellen graag passende opties voor.

Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij ons!

Uw familie Maraite

Menu Gourmand

Fijnproeversmenu

Carpaccio de veau façon "Vitello Tonnato"

Kalfscarpaccio "Vitello Tonnato" stijl

Velouté de chou-fleur au tahini, focaccia, grenade

Bloemkool-tahinisoep, focaccia, granaatappel

Dorade royale, bergamote, beurre blanc, mini pak choï

Goudbrasem, bergamot, beurre blanc, mini pak choi

Sorbet fleur de sureau

Vlierbloesemsorbet

Raviolis ouverts, gambas, ail des ours, asperges

Open ravioli, gamba, daslook, asperge

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe

Regionale kaasplank, truffelhoning

Framboise, chocolat, sel noir

Framboos, chocolade, lavazout

7 services | 7 gangen 97,00 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 89,00 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 81,00 €

Vin blanc | Witte wijn

Edición Limitada Early Harvest 2024

Ramón Bilbao, Castilla y León, Spain

38,00 €

Vin rosé | Roséwijn

Alìe 2024

Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italy

56,00 €

Vin rouge | Rode wijn

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

Delas, Côtes du Rhône, France

144,00 €

Entrées | Voorgerechten

Bisque de crustacés, safran, crème double Schaaldierbisque, saffraan, crème double	17,00 €
Tomatentatar, Burrata, Basilikum  Tomatentartaar, burrata, basilicum	22,00 €
Carpaccio de veau façon "Vitello Tonato" Kalfscarpaccio "Vitello Tonnato" stijl	27,00 €
Dorade, bergamotte, Beurre Blanc, mini Pak Choi Goudbrasem, bergamot, beurre blanc, baby pak-choi	26,00 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Ravioles ouvertes, crevette géante, ail des ours, asperges Open ravioli, reuzengarnaal, daslook, asperges	42,00 €
Filet d'agneau, sauce au romarin, variation de carottes, pommes dauphines Lamsfilet, rozemarijnsaus, wortelvariatie, pommes dauphines	43,00 €
Lasagnes de légumes revisitées, feta, roquette  Groentelasagne op een andere manier, feta, rucola	31,00 €
Dorade en croûte de sel, sauce au citron, pommes de terre persillées, légumes de saison Goudbrasem in een zoutkorst, citroensaus, peterselieaardappelen, seizoensgroenten	44,00 €
Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een gote portie marktgroenten	96,00 €

Desserts | Desserts

Cheesecake à la violette, myrtille, Oreo Cheesecake met viooltjes, blauwe bessen, Oreo	14,00 €
Framboise, chocolat, sel noir Framboos, chocolade, lavazout	15,00 €
Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood	17,00 €



BÜTGENBACHER HOF