



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

Thunfischtataki, Mango Chili Chutney, Ponzujus, Koriander

Tuna tataki, mango chili chutney, ponzu jus, coriander

Maissuppe, Curry, Knoblauch, Popcorn

Corn Soup, curry, garlic, popcorn

Pfifferlingsrisotto, Balsamicoessig Jus, gebratene Gänseleber

Chanterelle risotto, balsamic jus, fried goose liver

Pfirsich, Rosmarin, Champagner

Peach, rosemary, Champagne

Saltimbocca vom Perlhuhn, Salbeisoße, Aubergine, Zucchini, Polenta

Guinea fowl saltimbocca, sage sauce, eggplant, zucchini, polenta

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig

Regional cheese platter, truffle honey

Kokos, schwarzer Sesam, Sudachi

Coconut, black Sesame, sudachi

7-Gang | 7 course 97,00 €

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

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

Weißwein | White wine

Nos 2 Elles 2023

39,00 €

Beaujolais, Domain Longère, France

Rotwein | Red wine

Vale do Bomfim 2022

38,00 €

Douro Portugal

Rotwein | Red wine

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

144,00 €

Delas, Côtes du Rhône, France

Vorspeisen | starter

Bisque von Krustentieren, Safran, Crème double Shellfish bisque, saffron, double cream	17,00 €
Tomatentatar, Burrata, Basilikum  Tomatentatar, Burrata, Basilikum	22,00 €
Thunfisch tataki, Mango Chili Chutney, Ponzu jus, Koriander Tuna tataki, mango chili chutney, ponzu jus, coriander	26,00 €
Pfifferlingsrisotto, Balsamicoessig Jus, gebratene Gänseleber Chanterelle risotto, balsamic jus, fried goose liver	28,00 €

Hauptgerichte | main dish

Saltimbocca vom Perlhuhn, Salbeisoße, Aubergine, Zucchini, Polenta Guinea fowl saltimbocca, sage sauce, eggplant, zucchini, polenta	38,00 €
Lammfilet, Rosmarinsoße, Möhrenallerlei, Kartoffelkrapfen Fillet of lamb, rosemary sauce, carrot allsorts, "pommes dauphines"	45,00 €
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 €
Kokos, schwarzer Sesam, Sudachi Coconut, black Sesame, sudachi	15,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread	17,00 €



BÜTGENBACHER HOF