BÜTGENBACHER HOF

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

Graved Lachs, Apfel, Gurke
Gravlax, apple, cucumber

Schwarzwurzelsuppe, Speck
Salsify soup, bacon

Jakobsmuschel, Chicorée, Vanille-Beurre-Blanc
Scallop, chicory, vanilla beurre blanc

Mandarinensorbet, Glühwein, Zimt
Mandarin sorbet, mulled wine, cinnamon

Hasenballotine im Ardenner Schinkenmantel, Schokoladensoße, Rosenkohl, Spätzle
Rabbit ballotine wrapped in Ardennes ham, chocolate sauce, Brussels sprouts, spaetzle

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig
Regional cheese selection, truffle honey

Birne, Tonkabohne
Pear, tonka bean

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

Limite Norte, Reserva 2021 Ramon Bilbao, Rioja, Spain	39,00 €

Rotwein | Red wine

Delia Nivolelli, ‚Syrah Rieserva, 2018 Caruso & Minini, Italy	56,00 €

Rotwein | Red wine

Chateau Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé 2016	195,00 €
Saint-Emilion, Bordeaux, France	40,00 €/ Glas

Vorspeisen | starter

Marronensuppe, Speckschaum 14,00 €
Chestnut soup, bacon foam

Rehcarpaccio, Rotkohl, Preiselbeere, Pekanuss 26,00 €
Venison carpaccio, red cabbage, lingonberry, pecan

Graved Lachs, Apfel, Gurke 24,00 €
Gravlax, apple, cucumber

Jakobsmuschel, Chicorée, Vanille-Beurre-Blanc 28,00 €
Scallop, chicory, vanilla Beurre Blanc

Hauptgerichte | main dish

Fasan, weiße Pfeffersoße, Trauben, Chicorée, Püree 40,00 €
Pheasant, white pepper sauce, grapes, chicory, mashed potato

Hasenballotine im Ardenner Schinkenmantel, Schokoladensoße, Rosenkohl, Spätzle 48,00 €
Rabbit ballotine wrapped in Ardennes ham, chocolate sauce, Brussels sprouts, spaetzle

Wirsingroulade, Holunderbeeren-Senf-Soße, Brokoli, bunter Couscous 35,00 €
Savoy cabbage roulade, elderberry mustard sauce, broccoli, colorful couscous

Seezunge nach Müllerinnen Art, Salat, Kartoffelpürée 58,00 €
Sole fillet à la meunière, salad, mashes potatoes

Unser Klassiker für 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse 96,00 €
Our classic for 2 people: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables

Dessert | dessert

Mandarinen-Oliven-Tiramisu, Oliveneis 14,00 €
Mandarin-olive tiramisu, olive ice cream

Bratapfel, Rosine, Zimt 15,00 €
Pear, tonka bean, chestnut

Regionaler Käseteller, Trüffelhonig, hausgemachtes Nussbrot 17,00 €
Regional cheese platter, truffle honey, homemade nut bread