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

Variation von Gänseleber, Gewürzbrot, Zwiebel, Pflaume, Porto
Variation of goose liver, gingerbread, onion, plum, port

Kraftbrühe “Célestine” vom Wild
Clear game consommé “Célestine”

Sous-vide gegarter Kabeljau, süß-saure Soße,
Lotuswurzel, Pak-Choi
Sous-vide poached cod, sweet-and-sour sauce, lotus root, pak choi

Kaktusfeige, Gin, Macis
Prickly Pear, gin, mace

Maispoularde gefüllt mit Trüffel,
Schwarzwurzelvariation, Kartoffelgratin
Corn-fed poultry filled with truffle, salsify variation, potato gratin

Flämische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht
Flemish cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Araguani Schokolade (Valrohna 72%), Granatapfel, Chili
Araguani chocolat (Valrhona 72%), pomegranate, chili

7-Gang | 7 course **99,00 €**
6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) **91,00 €**
4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) **83,00 €**

Süßwein | Sweet wine — 10,50 € / Glas
À la faveur de l’Automne 2015
Château de la Mulonnière, Coteaux du Layon, France

Weißwein | White wine — 56,00 €
Couvent des Jacobins 2023 — 11,50 €/ Glas
Louis Jadot, Bourgogne, France

Rotwein | Red wine
The Daily August, Pinot Noir 2023 — 48,00 €
August Kessler, Rheingau, Germany — 10,00 €/ Glas

Vorspeisen | starter

Hummerbisque, ‚Rouille 18,00 €
Lobster bisque, rouille

Blumenkohlmousse, gebeiztes Eigelb 21,00 €
Cauliflower mousse, cured egg yolk

Sous-vide gegarter Kabeljau, süß-saure Soße, Lotuswurzel, Pak-Choi 27,00 €
Sous-vide poached cod, sweet-and-sour sauce, lotus root, pak choi

Variation von Gänseleber, Gewürzbrot, Zwiebel, Pflaume, Porto 29,00 €
Variation of goose liver, gingerbread, onion, plum, port

Hauptgerichte | main dish

Entenfilet, Kumquatsoße, Topinambour, Kartoffelkrapfen 44,00 €
Duck breast fillet, kumquat sauce, Jerusalem artichoke, potato fritter

Maispoularde gefüllt mit Trüffel, Schwarzwurzelvariation, Kartoffelgratin 40,00 €
Corn-fed poultry filled with truffle, salsify variation, potato gratin

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

Thunfischsteak, Salsa von Tomate und Mango, Süßkartoffel, frittierter Rucola 50,00 €
Tuna steak, tomato and mango salsa, sweet potato, fried arugula

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

Zitrone, Fenchel, Tannenhonig 14,00 €
Lemon, fennel, fir honey

Araguani Schokolade (Valrohna 72%), Granatapfel, Chili 15,00 €
Araguani chocolat (Valrhona 72%), pomegranate, chili

Flämische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht 19,00 €
Flemish cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht