



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 Maraité

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 Maraité family

Feinschmeckermenü

Gourmet Menu

Kalbscarpaccio, Spargel, Kräuter

Veal carpaccio, asparagus, herbs

Spinatsuppe, Lachssahne

Spinach soup, salmon cream

Tandoori vom Seeteufel, karamellierter Spitzkohl, Linsenpüree mit Kurkuma

Tandoori from monkfish, caramelized pointed cabbage, lentil purée, turmeric

Möhrensorbet, Lavendel

Carrot sorbet, lavender

Eifler Rinderfilet, Rosmarin Soße, Parmesanflan, junges Gemüse

Eifel beef fillet, Rosemary sauce, Parmesan flan, young vegetables

Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht

Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht

Erdbeere, Rote Bete, Meringue

Strawberry, beetroot, meringue

7-Gang | 7 course 99 €

6-Gang (ohne Käseteller) | 6 course (without cheese platter) 91 €

4-Gang (ohne Käse, Suppe und Sorbet) | 4 course (without soup and sorbet) 83 €

Weißwein | White wine

5 Finques 2025

Castillo Perelada Vinos Y Cavas, D.O. Empordà, Espagne

39 €

9 € / Glas

Rotwein | Red wine

Reserva Tanat 2025

Bodega Garzón, Maldonado, Uruguay

44 €

9,5 € / Glas

Vorspeisen | starter

Spinatsuppe, Lachssahne 18 €
Spinach soup, salmon cream

Filet von der geräucherten Forelle, Kohlrabi, Schnittlauch 21 €
Fillet of smoked trout, kohlrabi, chives

Kalbscarpaccio, Spargel, Kräuter 26 €
Veal carpaccio, asparagus, herbs

Tandoori vom Seeteufel, karamellisierte Spitzkohl, Linsenpüree mit Kurkuma 25 €
Tandoori monkfish, caramelized pointed cabbage, lentil purée, turmeric

Hauptgerichte | main dish

Perlhuhn, Morchelsoße, Spargel, Kartoffelkrapfen 44 €
Guinea fowl, morel sauce, asparagus, potato fritter

Eifler Rinderfilet, Rosmarin Soße, Parmesanflan, junges Gemüse 45 €
Eifel beef fillet, Rosemary sauce, Parmesan flan, young vegetables

Falafel, Aubergine, Joghurt, Salat 35 €
Falafel, eggplant, yogurt, salad



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

Unser Klassiker ab 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse 98 €
Our classic for 2 or more persons: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables

Dessert | dessert

Schokolade, Salzkaramell, Eis von Macadamianuss 14 €
Chocolate, salted caramel, macadamia nut ice cream

Erdbeere, Rote Bete, Meringue 15 €
Strawberry, beetroot, meringue

Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht 19 €
Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht