



BÜTGENBACHER HOF

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, asperge, herbes

Kalfscarpaccio, asperge, kruiden

Soupe d'épinards, crème de saumon

Spinaziesoep, zalmroom

Tandoori de Lotte, chou pointu caramélisé, purée de lentilles au curcuma

Tandoori van zeeduivel, gekaramelliseerde spitskool, linzenpuree met kurkuma

Sorbet de carotte, lavande

Wortelsorbet, lavendel

Filet de bœuf de l'Eifel, sauce au romarin, flan de parmesan, jeunes légumes

Runderfilet uit de Eifel, Rozemarijnsaus, Parmezaanflan, jonge groenten

Sélection de fromages wallons de l'affineur Van Tricht

Waalse Kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht

Fraise, betterave rouge, meringue

Aardbei, rode biet, meringue

7 services | 7 gangen 99 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 91 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 83 €

Vin blanc | Witte wijn

5 Finques 2025

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

39 €

9 € / Glas

Vin rouge | Rode wijn

Reserva Tanat 2025

Bodega Garzón, Maldonado, Uruguay

44 €

9,5 € / Glas

Entrées | Voorgerechten

Soupe d'épinards, crème de saumon 18 €
Spinaziesoep, zalmroom

Filet de truite fumée, chou-rave, ciboulette 21 €
Filet van gerookte forel, koolrabi, bieslook

Carpaccio de veau, asperges, herbes 26 €
Kalfscarpaccio, asperge, kruiden

Tandoori de lotte, chou pointu caramélisé, purée de lentilles au curcuma 25 €
Tandoori van zeeduivel, gekaramelliseerde spitskool, linzenpuree met kurkuma

Plats principaux | Hoofdgerechten

Pintadeau, sauce aux morilles, asperges, pommes dauphines 44 €
Parelhoen, morieljesaus, asperges, "pommes dauphines"

Filet de bœuf de l'Eifel, sauce au romarin, flan de parmesan, jeunes légumes 45 €
Runderfilet uit de Eifel, Rozemarijnsaus, Parmezaanflan, jonge groenten

Falafel, aubergine, yaourt, salade  35 €
Falafel, aubergine, yoghurt, salade

Steak de thon, salsa de tomate et mangue, patate douce, roquette 50 €
Tonijnsteak, salsa van tomaat en mango, zoete aardappel, rucola

Notre classique à partir de 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché 98 €
Onze klassieker vanaf 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een grote portie marktgroenten

Desserts | Desserts

Chocolat, caramel salé, glace à la noix de macadamia 14 €
Chocolade, gezouten karamel, macadamianoten ijs

Fraise, betterave rouge, meringue 15 €
Aardbei, rode biet, meringue

Sélection de fromages wallons de l'affineur Van Tricht 19 €
Waalse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht