



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

Saumon gravlax, sorbet à l'ail des ours, fromage frais de chèvre
Gravlax van zalm, daslook-sorbet, verse geitenkaas

Soupe d'asperges, huile de ciboulette
Aspergesoep, bieslookolie

Sébaste, jus de tomate dashi, shiitaké, enoki
Roodbaars, dashi-tomatenjus, shiitake, enoki

Sorbet de Basilic thaï, mangue, cacahuète
Sorbet van Thaise basilicum, mango, pinda

Filet d'agneau, jus au miel et thym, gaufre de pomme de terre, asperges
Lamsfilet, honing-tijmsaus, aardappelwafel, asperges

Rhubarbe, framboise, estragon
Rabarber, framboos, dragon

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

Sancerre 2021

Roger Champault, Côte de Champain, Loire, France

67 €

15 € / Glas

Vin rouge | Rode wijn

L'Emotion 2022

Le Mas de l'écriture, Terrasses du Larzac, France

47 €

11,5 € / Glas

Vin rouge | Rode wijn

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

Delas, Côte du Rhône, France


33 € / Glas

by Coravin

Entrées | Voorgerechten

- Soupe de fenouil au vin blanc, pain gris, huile de citron** 16 €
Venkelsoep met witte wijn, bruin brood, citroenolie
- Épinards, skyr, jambon Serrano, anchois** 23 €
Spinazie, skyr, serranoham, ansjovis
- Saumon gravlax, sorbet à l'ail des ours, fromage frais de chèvre** 27 €
Gravlax van zalm, daslook-sorbet, verse geitenkaas
- Sébaste, jus de tomate dashi, shiitaké, enoki** 26 €
Roodbaars, dashi-tomatenjus, shiitake, enoki

Plats principaux | Hoofdgerechten

- Pintadeau, sauce aux morilles, variation de haricots, risotto** 44 €
Parelhoen, morieljesaus, bonenvariatie, risotto
- Filet d'agneau, jus au miel et thym, gaufre de pomme de terre, asperges** 45 €
Lamsfilet, honing-tijmsaus, aardappelwafel, asperges
- 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
- Rhubarbe, framboise, estragon** 15 €
Rabarber, framboos, dragon
- Sélection de fromages wallons de l'affineur Van Tricht** 19 €
Waalse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht