



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

Graved Lachs, Ziegenfrischkäse, Bärlauchsorbet,
Graved salmon, fresh goat cheesewild, garlic sorbet

Spargelsuppe, Schnittlauchöl
Asparagus soup, chive oil

Rotbarsch, Dashi-Tomatenjus, Shiitake, Enoki
Redfish, dashi tomato jus, shiitake, enoki

Sorbet von Thai Basilikum, Mango, Erdnuss
Thai basil sorbet, mango, peanut

Lammfilet, Honig-Thymiansoße, Kartoffelwaffel, Spargel
Lamb fillet, honey thyme jus, potato waffle, asparagus

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

Rhabarber, Himbeere, Estragon
Rhubarb, raspberry, tarragon

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

Sancerre 2021

Roger Champtin, Côte de Champault, Loire, France

67 €

15 € / Glas

Rotwein | Red wine

L'Emotion 2022

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

47 €

11,5 € / Glas

Rotwein | Red wine

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

Delas, Côte du Rhône, France

33 € / Glas

by Coravin

Vorspeisen | starter

Fenchel-Weißweinsuppe, Croutons, Zitronenöl Fennel white wine soup, croutons, lemon oil	16 €
Spinat, Skyr, Serranoschinken, Anchovis Spinach, skyr, Serrano ham, anchovies	23 €
Graved Lachs, Bärlauchsorbet, Ziegenfrischkäse Graved salmon, wild garlic sorbet, fresh goat cheese	27 €
Rotbarsch, Dashi-Tomatenjus, Shiitake, Enoki Redfish, dashi tomato jus, shiitake, enoki	26 €

Hauptgerichte | main dish

Perlhuhn, Morschelsoße, Bohnenvariation, Kartoffelkrapfen Guinea fowl, morel sauce, bean variation, potato fritter	44 €
Lammfilet, Honig-Thymiansoße, Kartoffelwaffel, Spargel Lamb fillet, honey thyme jus, potato waffle, asparagus	45 €
Falafel, Aubergine, Joghurt, Salat Falafel, eggplant, yogurt, salad	 35 €
Thunfischsteak, Salsa von Tomate und Mango, Süßkartoffel, frittiertes Rucola Tuna steak, tomato and mango salsa, sweet potato, fried arugula	50 €
Unser Klassiker ab 2 Personen: Saftiges Chateaubriand an Béarnaise mit Fritten und jeder Menge Marktgemüse Our classic for 2 or more persons: Juicy Chateaubriand with béarnaise, chips and lots of market vegetables	98 €

Dessert | dessert

Schokolade, Salzkaramell, Eis von Macadamianuss Chocolate, salted caramel, macadamia nut ice cream	14 €
Rhabarber, Himbeere, Estragon Rhubarb, raspberry, tarragon	15 €
Wallonische Käsevariation vom Antwerpener Käseaffineur Van Tricht Wallonian cheese selection from Antwerp cheese affineur Van Tricht	19 €