



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

Anguille fumée, Smørrebrød, herbes

Gerookte paling, Smørrebrød, kruiden

Ramen au poulet, miso et œuf

Ramen met kip, miso en ei

Gambas, purée d'oignon et fruit de la passion, lard de Colonnata

Reuzengarnaal, puree van ui en passievrucht, colonnata spek

Sorbet de pamplemousse, jasmin

Sorbet van pompelmoes, jasmijn

Entrecôte de veau, sauce à l'estragon, variation d'artichauts, écrasé de pommes de terre

Kalfsentrecôte, dragonsaus, artisjokvariatie, aardappelstampot

Sélection de fromages wallons de l'affineur Van Tricht

Waalse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht

Fraise, chocolat, basilic

Aardbei, chocolade, basilicum

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

Solstice 2025

Domaine la Maionnette, Côtes de Provence, France

44 €

11 € / Glas

Vin rouge | Rode wijn

Ad Libitum Touraine Rouge 2025

La Grange Tiphaine – Coralie et Damien Delecheneau, Loire, France

46 €

11,5 € / Glas

Vin rouge | Rode wijn

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

Delas, Côte du Rhône, France


33 € / Glas

by Coravin

Entrées | Voorgerechten

Ramen au poulet, miso et œuf Ramen met kip, miso en ei	16 €
Épinards, skyr, jambon Serrano, anchois Spinazie, skyr, serranoham, ansjovis	23 €
Anguille fumée, Smørrebrød, herbes Gerookte paling, Smørrebrød, kruiden	27 €
Gambas, purée d'oignon et fruit de la passion, lard de Colonnata Reuzengarnaal, puree van ui en passievrucht, colonnata spek	32 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Pintadeau, sauce aux morilles, variation de haricots, pommes dauphines Parelhoen, morieljesaus, bonenvariatie, "pommes dauphines"	44 €
Entrecôte de veau, sauce à l'estragon, variation d'artichauts, écrasé de pomme de terre Kalfsentrecôte, dragonsaus, artisjokvariatie, aardappelstampot	45 €
Cannelloni de courgette à la ricotta, riz coloré, salsa de tomates Courgette cannelloni met ricotta, kleurrijke rijst, tomatensalsa	 35 €
Sole "meunière", pommes de terre, salade composée Zeetong "meunière", aardappelen, gemengde salade	58 €
Notre classique à partir de 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché Onze klassieker vanaf 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een grote portie marktgroenten	98 €

Desserts | Desserts

Chocolat, caramel salé, glace à la noix de macadamia Chocolade, gezouten karamel, macadamianoten ijs	14 €
Fraise, chocolat, basilic Aardbei, chocolade, basilicum	15 €
Sélection de fromages wallons de l'affineur Van Tricht Waalse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht	19 €