BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Menu du soir 18/06/2025 — 69,00 €

Avondmenu 18/06/2025

Notre menu du jour est nouvellement créé chaque jour par notre équipe de cuisine. L'accent est surtout mis sur les produits régionaux saisonniers.
Ons avondmenu wordt elke dag opnieuw door ons keukenteam samengesteld. Daarbij staan bovenal de regionale seizoen producten centraal.

Soupe d'épinards, feta Spinaziesoep, feta	**10,00 €**
Caille, purée de petits pois, pruneaux de soja Kwartel, erwtenpuree, sojapruimen	**25,00 €**
Rouget, risotto à l'ail des ours, salsa de tomates Rode zeebarbeel, risotto met wilde knoflook, tomatensalsa	**37,00 €**
Fraise, aspérule, fromage blanc Aardbei, lievebrouwebedstro, kwark	**14,00 €**

BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Menu gourmet 4-services / 4-gangen **81,00 €**
Fijnproeversmenu **6-services /** 6-gangen + 89,00 €

Notre cuisine est heureuse de vous présenter les meilleurs produits que la saison nous offre. Des produits régionaux et internationaux!
Ons keukenpersoneel verheugt er zich op u de beste producten van het seizoen voor te schotelen. Regionaal en internationaal!

Carpaccio de veau façon "Vitello Tonato" Kalfscarpaccio "Vitello Tonnato" stijl		**26,00 €**
Soupe de chou-fleur au tahini, focaccia, grenade Bloemkool-tahinisoep, focaccia, granaatappel		**14,00 €**
Dorade, bergamotte, Beurre Blanc, mini Pak Choi Goudbrasem, bergamot, beurre blanc, baby pak-choi		**25,00 €**
Limonade glacée aux fleurs de sureau Frozen vlierbloesemlimonade		**9,00 €**
Ravioles ouvertes, crevette géante, ail des ours, asperges Open ravioli, reuzengarnaal, daslook, asperges		**46,00 €**
Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe Regionaal kaasplateau, truffelhoning	**+ 8,00 €**	**14,00 €**
Framboise, chocolat, sel noir Framboos, chocolade, lavazout		**14,00 €**

Suggestion de vin / Wijnsuggestie

Vin blanc / Witte wijn **37,00 €**
Edición Limitada Early Harvest 2024
Ramón Bilbao, Castilla y León, Spain

Vin rosé / Rosé wijn **44,00 €**
Alìe 2024
Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italy

Vin rouge / Rode wijn **144,00€**
Hermitage Domaine des Tourettes 2011 **30,00€/verre**
Delas, Côtes du Rhône, France

BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Tranché en salle (pour 2 personnes) 90,00 €
Getrancheerd in het restaurant (voor 2 personen)

Notre classic : Chateaubriand juteux du bœuf domestique
Sauce Béarnaise, Pommes-Frites et un tas de légumes du marché

Onze klassieker: Sappige Chateaubriand van het inheemse rund
Béarnaise saus, frietjes en heel veel marktgroenten

Plats principaux alternatifs
Alternatieve hoofdgerechten

Dorade en croûte de sel, sauce au citron, **44,00 €**
pommes de terre persillées, légumes de saison
Zeebrasem in een zoutkorst, citroensaus,
peterselieaardappelen, seizoensgroenten

Lasagne de légumes, salade d'herbes, pesto V **29,00 €**
Groentenlasagne, kruidensalade, pesto V

Clients végétariens
Vegetarische gasten

Bien évidemment nous désirons également choyer nos clients végétariens. Veuillez nous laisser savoir si vous ne mangez ni de poisson, ni de viande pour que nous puissions vous proposer des plats alternatifs.

Natuurlijk wensen wij ook onze vegetarische gasten te verwennen. Gelieve ons te laten weten indien u geen vis of vlees eet zodat wij u alternatieve gerechten kunnen aanbieden.

Veuillez nous informer en cas d'intolérance alimentaire et allergies afin de pouvoir vous proposer des plats en conséquence

Gelieve ons in te lichten over voedselintolerantie en allergieën zodat wij u aangepaste schotels kunnen voorstellen.