BÜTGENBACHER HOF
NATURHOTEL

Bienvenue dans notre restaurant!

Notre cuisine se réjouit de vous faire plaisir avec des plats variés, préparés à partir de produits frais et de saison. Nous accordons une attention particulière aux produits de notre région, qui occupent une place importante dans notre cuisine.
Merci de nous informer de vos éventuelles intolérances ou allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats en conséquence.
Nous souhaitons bien entendu également régaler nos hôtes végétariens. Dites-nous simplement si vous souhaitez éviter le poisson et la viande. Nous vous proposerons volontiers des alternatives adaptées.
Bon appétit et profitez pleinement de votre moment chez nous !

Votre famille Maraite

Hartelijk welkom in ons restaurant!

Onze keuken verwent jullie graag met gevarieerde gerechten, bereid met verse seizoensgebonden ingrediënten. We hechten daarbij veel belang aan producten uit onze regio, die een vaste plaats hebben in onze keuken.
Laat ons weten of er sprake is van voedselintoleranties of allergieën – we passen jullie gerechten graag aan.
Natuurlijk willen we ook onze vegetarische gasten culinair verwennen. Laat het ons gewoon weten als jullie geen vis of vlees wensen. We stellen graag passende alternatieven voor.
Eet smakelijk en geniet van jullie tijd bij ons!

Uw familie Maraite

Menu Gourmand

Fijnproeversmenu

Mousse de truite d'Ondenval fumée, betterave rouge, Granny Smith, raifort
Mousse van gerookte forel uit Ondenval, rode biet, Granny Smith, mierikswortel

Cappuccino de champignons des bois, croûtons
Cappuccino van bospaddenstoelen, croutons

Poussin, curry thaï, cacahuètes, oignons, céleri
Piepkuiken, Thaise curry, pinda, uien, selderij

Sucette au fromage de chèvre, miel, thym, figue
geitenkaaslolly, honing, tijm, vijg

Médaillon de chevreuil, sauce aux baies de sureau,
croquettes des pommes de terre, légumes racines, poire au vin rouge
Reemedaillon, vlierbessensaus, aardappelkroketten,
wortelgroenten, peer in rode wijn

Assortiment classique de fromages français de l'affineur anversois Van Tricht
Klassieke Franse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht

Potiron, orange, vanille
Pompoen, sinaasappel, vanille

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
Hattenheim Riesling 2024
Weingut Kaufmann, Rheingau, Deutschland
36 €
10 € / verre

Vin blanc | Witte wijn
Aimé Gewürztraminer 2024
Weingut Girlan, Südtirol, Italien
46 €
12 € / verre

Vin rouge | Rode wijn
Bela Rex **Magnum** 2016
Weingut Gesellmann, Mittelburgenland, Österreich
174 € **1,5 L**
19 € / verre

Entrées | Voorgerechten

Mousse de truite d'Ondenval fumée, betterave rouge, Granny Smith, raifort 26 €
Mousse van gerookte forel uit Ondenval, rode biet, Granny Smith, mierikswortel

Purée de noix, fromage de chèvre, coing 24 €
Notenpuree, geitenkaas, kweepeer

Consommé de gibier, raviolis aux truffes et champignons des bois 16 €
Wildconsommé, ravioli met truffel en bospaddenstoelen

Poussin, curry thaï, cacahuètes, oignons, céleri 25 €
Piepkuiken, Thaise curry, pinda, uien, selderij

Plats principaux | Hoofdgerechten

Poularde de maïs, risotto au potiron, pleurotes, noix de pécan, orange, gingembre 42 €
Maïskip, pompoenrisotto, koningsoesterzwammen, pecannoot, sinaasappel, gember

Médaillon de chevreuil, sauce aux baies de sureau, croquettes de pommes de terre, légumes racines, poire au vin rouge 49 €
Reemedaillon, vlierbessensaus, aardappelkroketten, wortelgroenten, peer in rode wijn

Croquette de légumes, purée de pois chiches, chimichurri, petits pois 35 €
Groentekroket, kikkererwtenpuree, chimichurri, erwten

Sole "meunière", pommes de terre, salade composée 58 €
Zeetong"meunière", aardappelen, gemengde salade

Notre classique à partir de 2 personnes: 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

Potiron, orange, vanille 15 €
Pompoen, sinaasappel, vanille

Pomme, chocolat blanc, spéculoos 15 €
Appel, witte chocolade, speculaas

Assortiment classique de fromages français de l'affineur anversois Van Tricht 19 €
Klassieke Franse kaasselectie van de Antwerpse kaasaffineur Van Tricht