



BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Abendmenü 21/05/2024

69,00 €

Menu of the evening 21/05/2024

Unser Menü wird jeden Tag neu von unserem Küchenteam kreiert. Dabei liegt der Fokus vor allem auf regionalen und saisonalen Produkten.

Our evening menu is newly created by our kitchen team each day. In doing so, they focus mainly on regional and seasonal products.

Zwiebelconsommé, Parmesanknödel Onion consommé, parmesan dumplings	10,00 €
Lachsforelle, geschmorter Sellerie, Pampelmuse, Kapuzinerkresse Salmon trout, braised celery, grapefruit, capuchin cress	25,00 €
Perlhuhn, Chorizosoße, Risotto, bunte Kirschtomaten, Mini-Paprika Guinea fowl, chorizo sauce, risotto, colourful cherry tomatoes, mini peppers	37,00 €
Banane, Dulce de leche Banana, Dulce de leche	14,00 €

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine Sartori Marani 2022 Negrar Di Valpolicella, Italien	37,00€
Rotwein / Red Wine Marselan Reserva 2022 Garzon, Uruguay	44,00€



BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course  **81,00 €**
Gourmet Menü 6-Gang / 6-course  +  **89,00 €**

Unsere Küche freut sich darauf, Ihnen die besten Produkte, die die Saison zu bieten hat, zu präsentieren. Regional und international!

Our kitchen team is looking forward to serving you the best products the season has to offer. Regionally and internationally!

Lachstatar, Kamille, Schalotte Salmon tartar, camille, shallot		26,00 €
Weißer Tomatensuppe, Chiliöl White tomato soup, chilli oil		12,00 €
Asiatischer Schweinebauch, Pak-Choi und Reiscrème Pork belly, pak choi and rice cream		26,00 €
Minzjoghurt, Blutorange Mint yoghurt, blood orange		9,00 €
Kalbfilet, Balsamico-Rotweinsauce, mariniertes Babyspinat, grüner Spargel, Spinatpüree Filet of veal, balsamic red wine sauce, marinated baby spinach, green asparagus, spinach mash		44,00 €
Regionaler Käseteller, Trüffelhonig Regional cheese platter, truffle honey	+ 8,00 €	14,00 €
Rhabarberparfait, Shiso, Vanille Rhubarb parfait, shiso, vanilla		14,00 €

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine Riesling 7 Terroirs 2021 Gut Hermannsberg, Nahe, Deutschland	42,00€
Rotwein / Red Wine Vent de Face Bio 2020 Château Chillac, Bordeaux, France	34,00€



BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Tranchiert im Saal (für 2 Personen)

90,00 €

Carved in the restaurant (for 2 persons)

**Unser Klassiker: Saftiges Chateaubriand vom heimischen Rind
Béarnaise-Soße, Pommes-Frites und jede Menge Marktgemüse**

Our classic: Juicy Chateaubriand from the native beef
Béarnaise-sauce, Pommes frites and a lot of market vegetables

Alternative Hauptspeisen

Alternative main dishes

Goldbrasse, mediterranes Ofengemüse, Pesto

Sea bream, mediterranean oven vegetables, pesto

42,00 €

Loempia, Reis, Gemüsebowl, Sesamvinaigrette 

Loempia, rice, vegetable bowl, sesame vinaigrette 

29,00 €

Vegetarische Gäste

Vegetarian guests

Selbstverständlich möchten wir auch unsere vegetarischen Gäste verwöhnen. Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie weder Fisch, noch Fleisch essen, so dass wir Ihnen alternative Gerichte vorschlagen können.

Of course, we also wish to spoil our vegetarian guests. Please feel free to inform us if you neither eat fish, nor meat so that we could propose you alternative dishes.

Bitte informieren Sie uns bei Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien, so dass wir Ihnen angepasste Gerichte anbieten können.

Please inform us on any kind of food intolerance or allergies so that we can propose adapted dishes to you.