



**BÜTGENBACHER HOF**  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

## **Tagesmenü 19/05/2024**

**69,00 €**

Menu of the day 19/05/2024

**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.

**Kohlrabisuppe, Kopfsalat, Haselnuss** **10,00 €**  
Turnip soup, lettuce, hazelnut

**Konfierte Wachtel, Erbse, Morschel** **25,00 €**  
Confit quail, pea, morel

**Lachs, Dillschaum, lauwarme Gurken, Sauerrahm, Rösti** **37,00 €**  
Salmon, dill foam, lukewarm cucumber, sour cream, "rösti"

**Kokoscheesecake, Kiwi, Ingwer** **14,00 €**  
Coconut cheesecake, kiwi, ginger


## **Weinempfehlung / Wine suggestion**

**Weißwein / White Wine** **39,00€**  
Marna, Chardonnay 2022  
Girland, Südtirol

**Rotwein / Red Wine** **42,00€**  
Château de la Pierre 2020  
Brouilly, France









BÜTGENBACHER HOF  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

<b>Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course</b>		<b>81,00 €</b>
Gourmet Menu <b>6-Gang / 6-course</b>	 + 	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!

<b>Kalbscarpaccio, Olivenöleis, Antipastitartar</b> Veal carpaccio, olive oil ice cream, antipasti tartare		<b>26,00 €</b>
<b>Spargelsuppe, Schnittlauchöl</b> Asparagus soup, chive oil		<b>12,00 €</b>
<b>“Pot au feu” vom Steinköhler, Safran, Gemüsejulienne</b> "Pot au feu" from coalfish, saffron, vegetable julienne		<b>27,00 €</b>
<b>Rhabarber, Buttermilch, Waldmeister</b> Rhubarb, buttermilk, woodruff		<b>9,00 €</b>
<b>Riesengarnele, Krustentierschaum, Spargel, Bärlauchrisotto</b> King prawn, crustacean foam, asparagus, wild garlic risotto		<b>44,00 €</b>
<b>Regionaler Käseteller, Trüffelhonig</b> Regional cheese platter, truffle honey	<b>+ 8,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Erdbeere, Basilikum, Schokolade</b> Strawberry, basil, chocolate		<b>14,00 €</b>

## Weinempfehlung / Wine suggestion

<b>Weißwein / White Wine</b> Cairanne blanc 2022 Domaine Boisson, Côtes du Rhône, France	<b>42,00€</b>
<b>Rotwein / Red Wine</b> Lagrein 2022 Kellerei Bozen, Südtirol, Italie	<b>37,00€</b>



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.*