



BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Abendmenü 07/05/2024

69,00 €

Menu of the evening 07/05/2024

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.

Geflügelcremesuppe

Poultry cream soup

10,00 €

Spaghetti, Sommertrüffel, konfiertes Eigelb, Parmesan

Spaghetti, summer truffle, confit egg yolk, parmesan cheese

25,00 €

Lammfilet im Röstimantel, Salbeijus, Zucchinicannelloni, Knoblauchcrème, Ofenkartoffel

Lamb fillet in a potato coat, sage jus, courgette canelloni, garlic cream, roast potato

37,00 €

Granny Smith, Estragon, Joghurt

Granny Smith, tarragon, yoghurt

14,00 €

Weinempfehlung / Wine suggestion

Weißwein / White Wine

Riesling 7 Terroirs 2021

Gut Hermannsberg, Nahe Deutschland

45,00€

Rotwein / Red Wine



Barbera d'Alba 2021

Piermonte, Italien

46,00€









BÜTGENBACHER HOF
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

Feinschmeckermenü 4-Gang / 4-course		81,00 €
Gourmet Menu 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!

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

Weinempfehlung / Wine suggestion

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



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.