



**BÜTGENBACHER HOF**  
HOTEL | WELLNESS | RESTAURANT

## **Abendmenü 02/05/2024**

**69,00 €**

Menu of the evening 02/05/2024

**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.

**Rettichcarpaccio, Forellenrilette, Grany Smith**

Radish carpaccio, trout rilette, Grany Smith

**25,00 €**

**Zitronengrassuppe, Minispießchen von Jakobsmuschel**

Lemongrass soup, mini scallop skewers

**10,00 €**

**Kalbstafelspitz, Jus brun, Polenta, Blumenkohl, Romanesco**

Tafelspitz of veal, jus brun, polenta, cauliflower, romanesco

**37,00 €**

**Pfirsichparfait, Chutney von Pfirsich, Tonkabohne**

Peach parfait, peach chutney, tonka bean

**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

<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.*