



Büttgen

steakhouse & restaurant

SPEISEN & GETRÄNKE

Büttgen

steakhouse & restaurant

Herzlich Willkommen
im Steakhouse & Restaurant Büttgen!

Gerne stellen wir Ihnen das neue „Büttgen“ vor.

Nach Übernahme des Restaurants vom
Vorbesitzer bieten wir Ihnen weiterhin die
hochwertige und liebevolle Gastfreundschaft
in vollem Umfang.

Ebenso ändert sich nichts am Anspruch auf hohe
Qualität, einzigartige Lebensmittel und die Liebe
zum Kochen.

Das Ihnen bekannte Team verwöhnt Sie
weiterhin gerne und es wird viele schöne
Ergänzungen und Erweiterungen im
gesamten Spektrum geben.

Wir freuen uns weiterhin auf jeden
Menschen mit guter Laune.

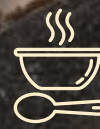
Fortlaufend achten wir auf Ihre Zufriedenheit,
Ihre Wünsche und passen alles entsprechend
an, um das Bestmögliche aus unserem
gastronomischen Wissen und Können
herauszuholen um dadurch für Ihr Vertrauen
und die Treue zu danken und diese auch
beizubehalten.

Wir wünschen guten Appetit!





STARTERS



SOUPS



SALADS

VORSPEISEN

1. Mozzarella Bufalo“Caprese ^{2/D} 10,90 €
2. Rosen vom geräucherter Lachs ^D 12,90 €
mit Rucolasalat
3. Carpaccio vom Rinderfilet 14,90 €
mit Pesto, Basilikum, Rucola
und Parmesanraspeln
4. Büttchen Tapas (für Zwei) ⁶ 26,00 €
Leckere Spanische Tapas
zur Zweit genießen

SUPPEN

5. Champignoncremesuppe 6,50 €
6. Tomatencremesuppe ^{4/9} 6,50 €
7. Broccolicremesuppe ^{4/9} 6,50 €

WARME VORSPEISEN

8. Gambas Pil Pil ^{4/B} 14,90 €
Garnelen mit Kräutern, Chilli
und Knoblauch in Olivenöl
9. Hongos Apetitos ⁵ 9,50 €
Panierte Champignons
auf Knoblauchsauce
10. Weinbergschnecken ^{9/D} 10,50 €
in feiner Remouladensauce
11. Camembert (gebacken) ^{C/9} 10,90 €
mit Preiselbeeren und Ananas
12. Gegrillter Oktopus 16,80 €
mit Rucolasalat und Olivenöl

STEAKS FÜR BÜTTCHEN

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

- 13. 200 GRAMM 19,50 €
- 14. 300 GRAMM 26,50 €
- 15. 500 GRAMM 38,50 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

- 16. 200 GRAMM 24,50 €
- 17. 300 GRAMM 30,50 €
- 18. 500 GRAMM 48,50 €

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE RIBEYE

- 19. 250 GRAMM 29,50 €
- 20. 350 GRAMM 38,50 €
- 21. 500 GRAMM 49,50 €

ARGENTINISCHES RINDERFILET

- 23. 200 GRAMM 30,50 €
- 24. 300 GRAMM 37,50 €
- 25. 500 GRAMM 56,50 €

BEILAGEN

- 26. Pommes frites 5,00 €
- 27. Kroketten 4,50 €
- 28. Süßkartoffel-Pommes 5,00 €
- 29. Folienkartoffel mit Sauerrahm ^G 6,50 €
- 30. Bratkartoffeln mit Speck ^G 5,50 €
- 31. Geröstete Zwiebeln 5,50 €
- 32. Karamalisierte Zwiebeln 4,00 €
- 33. Broccoli ^{H/E} 5,50 €
- 34. Sesamspinat 5,50 €
- 35. Butterreis 5,50 €
- 36. Gegrilltes Gemüse 5,50 €

SAUCEN

- 37. Pfeffersauce ^G 3,80 €
- 38. Knoblauchsauce ^G 3,80 €
- 39. Champignonsauce ^G 3,80 €
- 40. Sauce Hollandaise ^G 3,80 €
- 41. Sauce Béarnaise ^G 3,80 €
- 42. BBQ-Sauce 3,80 €
- 43. Trüffelmayonnaise ^{G/C/2} 3,80 €
- 44. Mayonnaise ^{G/C/2} 1,00 €
- 45. Ketchup ^{1/4} 1,00 €

ZU JEDEM HAUPT- & STEAKGERICHT
SERVIERT WIR EINE SALATBEILAGE





SALATE

46. Queso G/16 15,50 €
 Verschiedene Salate mit
 gebackenem Ziegenkäse, Wallnüssen
 und Honig
47. Büttchen`s Salat 9 14,50 €
 Gegrillte Putenstreifen mit Salat
48. Salatteller „Mediterraneo“ 9 16,50 €
 mit Gambas, Paprika und Champignons
 in der Pfanne gedünstet
49. Beef Angus Salat 12 18,90 €
 Verschiedene Salate mit Rinderfiletspitzen
50. Salmón D 16,80 €
 Verschiedene Salate mit gegrilltem Lachs

BÜTTGEN CHICKS

51. „Indisch“ G 16,50 €
 Hähnchenbrustmedaillons
 mit Butterreis
52. Gorgonzola-Brust 9/G 18,50 €
 Hähnchenbrust mit Bandnudeln mit
 Gorgonzolasauce on top
53. Melbasteak Bütt 2/3/15 17,50 €
 Puntesteak mit Pfirsich und Sauce Béarnaise,
 dazu Kroketten und Broccoli
54. Curry Style 1/4 16,50 €
 Putengeschnetzeltes in Curry-Obstsauce,
 dazu Butterreis

STEAKS FÜR DEN SPEZIELLEN GESCHMACK

55. Pfefferspieß „Kaarst“ 1/3/4 24,50 €
 Drei Rindermedaillons übergossen mit
 Pfeffersauce, dazu Schweizer Rösti
 und Gemüse
56. Hüftsteak „Pfeffer“ 1/3/4/13/14 24,90 €
 mit Bratkartoffeln und Broccoli
57. Champignonsteak 28,50 €
 Rumpsteak mit gedünsteten
 Champignons, dazu Schweizer Rösti
58. Pfefferrumpsteak 1/3/4/13/14 28,50 €
 mit Bratkartoffeln und Broccoli
59. Filetsteak Pepper 1/3/4/13/14 35,50 €
 mit Bratkartoffeln und Broccoli
60. Filet Champ 35,50 €
 Rinderfilet mit gedünsteten
 Champignons und Schweizer Rösti
61. Argentinischer Spieß 29,50 € 29,80 €
 Verschiedene Argentinische
 Fleischsorten vom Grill mit Pommes frites
62. Argentina Steak (ca. 350 GRAMM) G 37,90 €
 Filet-, Hüft und Rumpsteak mit Folienkartoffel
 und Sauerrahm
63. Kalbskarrée (ca. 500 GRAMM) G 39,50 €
 mit Bratkartoffeln und Salat



UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN:

- 1. MIT FARBSTOFF / 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL /
- 3. MIT GESCHMACKVERSTÄRKER / 4. MIT SÜßSTOFF /
- 5. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL / 6. MIT NITRITPÖKELSALZ /
- 7. GESCHWEFELT / 8. GESCHWÄRZT / 9. GEWACHST /
- 10. ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE / 11. MIT POSPHAT /
- 12. KOFFEINHALTIG / 13. ALKOHOLHALTIG / 14. CHININHALTIG /
- 15. TAURINHALTIG / 16. WALNÜSSE /
- 17. SPUREN VON SCHALENFRÜCHTEN

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

- A = GLUTENHALTIGES GETREIDE / B = KREBSTIERE / C = EIER /
- D = FISCH / E = ERDNÜSSE / F = SOJABOHNEN / G = MILCH /
- H = SCHALENFRÜCHTE / I = SELLERIE / J = SENF / K = SESAMSAMEN /
- L = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE / M = LUPINEN / N = WEICHTIERE

LECKERES VOM GRILL

- 64. Grillteller mit Pommes frites 18,90 €
Verschiedene Fleischsorten
- 65. Triogenuss 19,80 €
Rinder-, Puten-, und Schweinefleisch mit drei verschiedenen Saucen
- 66. Büttchenpfanne 19,50 €
Drei Schweinemedallions mit Broccoli, Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Spiegelei 8/9/13/14/G
- 67. Berliner Kalbsleber 18,90 €
mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln G
- 68. Cerdo Lomo 19,80 €
Drei Schweinemedallions mit Champignonsauce, dazu Pommes frites G
- 69. Modena Medallions 20,80 €
Schweinemedallions in Gorgonzolasauce mit Broccoli und Kroketten 8/9/G
- 70. Land-Luft-Meer 29,80 €
Rinder- und Hähnchenmedallions mit Lachsfilet, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln D
- 71. Cordon Rouge (ca. 300 GRAMM) 28,50 €
Gefülltes Rumpsteak mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites

ZU JEDEM HAUPT- & STEAKGERICHT SERVIERT WIR EINE SALATBEILAGE

SCHNITZEL FÜR BÜTTGEN

- 72. Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €
Schweineschnitzel mit Pommes frites C
- 73. Champignonschnitzel 16,50 €
mit Bratkartoffeln C/G/9
- 74. Jägerschnitzel 16,50 €
mit Bratkartoffeln G
- 75. Pfefferschnitzel 16,50 €
mit Bratkartoffeln G
- 76. Zwiebelschnitzel 16,90 €
mit Spiegelei und Bratkartoffeln C/G

GRILLTELLER FÜR ZWEI

- 77. Argentinische Steakplatte 63,00 €
Saftig gegrilltes Black Angus Beef mit verschiedenen Beilagen
- 78. Bütt-Grill-Event 54,00 €
Eine entzückende Auswahl verschiedener Fleischsorten und Beilagen zum Geniessen und Erleben



STEAKHOUSE BÜTTGEN

steht für die Verbundenheit zum Ort, zu den Menschen und örtlich ansässigen Lieferanten und Geschäftspartnern.

Es soll ein Ort des Treffens, der Freude und guter Laune in Verbindung mit gutem Essen und netten Gastgebern sein.

So stellen wir uns unsere Gastlichkeit unter der Flagge „GASTFREU(N)DE“ vor.

Das Leben ist so oder so schon sehr turbulent und wir möchten euch den Besuch so angenehm, wie nur möglich machen, um den Alltagsstress erfolgreich zu vergessen und für eine Weile ruhen zu lassen.

Wir bringen langjährige gastronomische Erfahrung mit und setzen diese täglich für kontinuierliches Steigern und Erweitern der Qualität am Gast ein.

Habt Freude, sprecht mit uns, falls es ein Anliegen, eine Kritik oder Empfehlungen gibt. Lasst es euch gut gehen und genießt eure kostbare Freizeit mit euren Liebsten, Freunden und Geschäftspartnern.

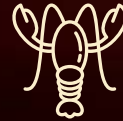


CATERING & BANKETT

- Hochzeiten
- Events
- Veranstaltungen
- Cateringservice
- Home Food Service
- Geburtstage

DEINE GASTFREU(N)DE





SEAFOOD



BURGERS



FISH



DESSERTS



BÜTT BURGER

79. **Burger EINS** ^{1/2A/F/G} 18,90 €
mit gegrilltem Rinderfilet, Rucola, Trüffelmayonnaise, Kräuterbutter, Pommes frites und Parmesankäse
80. **Luxusgenuss** ^{1/11A/G} 16,90 €
mit saftigem Black Angus Beef, Pommes frites, Cheddarkäse, Zwiebeln, Serranoschinken, süßem Senf und Salat
81. **Büttburger** ^{A/G} 16,90 €
mit saftigem Angus Beef Patty, Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, Feigenmarmelade, Pommes frites und Salat
82. **South Carolina Burger** ^{2/A/G} 16,90 €
Saftiges Angus Beef Patty, Cheddarkäse, karamellierte Zwiebeln, BBQ-Sauce Pommes frites und Salat

VEGETARISCHES

83. **Veggie Burger** ^{A/G} 13,90 €
mit gegrilltem Gemüse und panierte Zucchini, Pommes frites, Salat und Tomaten
84. **Salad Day** 14,50 €
Verschiedene Salate mit Gemüse vom Grill
85. **Potato Salad** 14,50 €
Verschiedene Salate mit ofenfrischer Folienkartoffel
86. **Gemüse-Nudel-Pfanne** 14,50 €
mit Ratatouillegemüse in einer cremigen Tomaten-Sahne-Sauce

KIDDIS

87. **Kleines Schnitzel** ^{A/C/G} 9,00 €
paniert, mit Pommes frites
88. **Chicken Nuggets** ^{A/C/G} 8,00 €
mit Pommes frites
89. **Burger Kid** ^{1/G} 9,90 €
mit saftigem Angus Beef Patty, Cheddarkäse, Ketchup und Pommes frites

ZU JEDEM HAUPT- & STEAKGERICHT
SERVIEREN WIR EINE SALATBEILAGE

BÜTTGEN AM MEER

90. **Rotbarschfilet** ⁹ 21,50 €
in Butter gebraten mit Broccoli, dazu Salzkartoffeln
91. **Zanderfilet** ^{2/4/G} 21,90 €
in Butter gebraten, dazu Spinat und Salzkartoffeln
92. **Lachsfilet** ^{9/G} 24,50 €
in Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Spinat
93. **Doradenfilet** ⁹ 27,50 €
in Butter gebraten, mit Safran-Krabben-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln
94. **Seeteufelmedaillons** ^{9/G} 34,50 €
in Kräutersahnesauce mit Rosmarinkartoffeln
95. **Fischplatte für Zwei** ^{1/2/D/G} 65,00 €
Vier verschiedene Fischfilets mit Gambas, dazu Salzkartoffeln, Spinat und gegrilltes Gemüse sowie Safran-Krabben-Sauce

DESSERTS

96. **Dame Blanche** 7,50 €
Heiße Schokolade mit Vanilleeis und Sahne
97. **Heißes Eis** 7,50 €
Heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne
98. **Banana Split** 7,50 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit Banane und heißer Schokolade und Sahne
99. **Schoko Soufflé** 8,50 €
mit Vanilleeis und Obst garniert
100. **Eisbecher „Bütti“** 8,50 €
mit Eierlikör, Obst und verschiedenen Sorten Eis
101. **Gemischtes Eis mit Sahne** 6,50 €
102. **Palacinke** 8,50 €
Kroatischer Pfannekuchen mit Eis und Schokosauce

Drinks

Lösche den Durst.





SOFTDRINKS

- | | | | |
|-----------------------------|---------|------|--------|
| 103. Coca-Cola | 2/3 | 0,2l | 2,80 € |
| 104. Coca-Cola Zero Sugar | | 0,2l | 2,80 € |
| 105. Coca-Cola light | 1/2/3/5 | 0,2l | 2,80 € |
| 106. Mezzo Mix | | 0,2l | 2,80 € |
| 107. Fanta | | 0,2l | 2,80 € |
| 108. Sprite | | 0,2l | 2,80 € |
| | | | |
| 109. Dein Softdrink in groß | 2/3/5 | 0,4l | 4,80 € |
| | | | |
| 110. Goldberg Tonic Water | 4 | 0,2l | 3,50 € |
| 111. Goldberg Bitter Lemon | 4 | 0,2l | 3,50 € |
| 112. Goldberg Ginger Ale | | 0,2l | 3,50 € |

MINERALWASSER

- | | | | |
|------------------------------|--|-------|--------|
| 113. Acqua Morelli Frizzante | | 0,2l | 2,80 € |
| 114. Acqua Morelli Naturale | | 0,2l | 2,80 € |
| | | | |
| 115. Acqua Morelli Flasche | | 0,75l | 6,90 € |

SÄFTE & SCHORLEN

- | | | | |
|--|-------|------|--------|
| 116. Apfel / Orange / Traube /
Banane / Kirsche / Maracuja /
Rhabarber | 2/3/5 | 0,2l | 3,30 € |
| | | | |
| 117. Ihr Lieblingssoft
zur Schorle gemischt | 2/3/5 | 0,2l | 3,20 € |
| | | 0,4l | 4,80 € |



BEVERAGE

HEISSGETRÄNKE

- | | | | |
|----------------------------|---|------|--------|
| 118. Tasse Tee Deiner Wahl | | | 2,60 € |
| 119. Kaffee Hag | | | 2,70 € |
| 120. Tasse Kaffee | 3 | | 2,70 € |
| 121. Espresso | 3 | | 2,80 € |
| 122. Doppelter Espresso | 3 | | 3,60 € |
| 123. Espresso Macchaito | 3 | | 2,90 € |
| | | | |
| 125. Cappuccino | 3 | | 3,50 € |
| 126. Kakao | | | 3,50 € |
| 127. Grog | | 4 cl | 5,50 € |
| 128. Glühwein | | 0,2l | 4,80 € |
| 130. Latte Macchiato | | | 3,90 € |
| 131. Michkaffee | 3 | | 3,50 € |
| 132. Eiskaffee | 3 | | 4,50 € |

BIERE VOM FASS

- | | | | | |
|-------------------------|-------|--------|------|--------|
| 133. Bitburger Pils | 0,3l | 3,30 € | 0,5l | 5,60 € |
| | | | | |
| Benediktiner | | | | |
| 134. Weißbier naturtrüb | | | 0,5l | 5,60 € |
| | | | | |
| 135. Radler | 0,3l | 3,30 € | 0,5l | 5,60 € |
| 136. Alster | 0,3l | 3,30 € | 0,5l | 5,60 € |
| 137. Schumacher Alt | 0,3l | 3,50 € | 0,5l | 5,80 € |
| 138. Krefelder | 0,3l | 3,30 € | 0,5l | 5,60 € |
| 1138. Uerige Alt | 0,25l | 3,50 € | 0,5l | 5,80 € |

FLASCHENBIERE

- | | | |
|-------------------------------|-------|--------|
| 139. Bolten´s Alt | 0,33l | 3,50 € |
| 141. Bolten´s Malz | 0,5l | 5,60 € |
| 124. Bitburger 0,0% Radler | 0,33l | 4,00 € |
| 142. Benediktiner Alkoholfrei | 0,5l | 5,60 € |
| 143. Bitburger Alkoholfrei | 0,33l | 4,00 € |
| 144. Salitos | 0,33l | 4,50 € |
| 145. Gaffels Fassbrause | 0,33l | 4,00 € |



SEKT & CHAMPAGNER

146. Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l 110,00 €
147. Ruinart Blanc de Blanc Brut 0,75 l 129,00 €
148. Ruinart Rosé Brut 0,75 l 129,00 €
149. Freixenet 0,75 l 27,00 €
150. Valda Marca Oro Prosecco D.O.C.G. 0,75 l 29,00 €
151. Prosecco Piccolo 0,2 l 8,50 €

APERITIF

152. Aperol Spritz 0,2 l 8,50 €
Aperol, Prosecco und Soda
153. Hugo 0,2 l 8,50 €
Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten und Minze
154. Campari Soda oder Orange 0,2 l 8,50 €
155. Lillet Vive 0,2 l 8,50 €
Lillet Blanc & Tonic Water
156. Lillet Berry 0,2 l 8,50 €
Lillet Blanc, & Schweppes Wild Berry
156. Limoncello Spritz 0,2 l 7,50 €
Limoncello, Mineralwasser, Zitronenmelisse & Eiswürfel

157. Martini Bianco 5 cl 5,50 €
158. Martini Rosso 5 cl 5,50 €
159. Sherry 5 cl 5,50 €
160. Ramazzotti 4 cl 4,50 €
161. Kir Royal 0,1 l 5,50 €

OFFENE WEISSWEINE

163. Lugana 0,2 l 8,50 €
164. Laski Rizling 0,2 l 6,50 €
165. Chardonnay 0,2 l 7,50 €
166. Pinot Grigio 0,2 l 7,50 €
167. Chardonnay & Weissburgunder 0,2 l 8,50 €
168. Mosaik Grauburgunder 0,2 l 8,50 €
169. Sauvignon Blanc 0,2 l 8,50 €

OFFENE ROSÉWEINE

170. Portugieser Weißherbst 0,2 l 7,90 €
171. Philipps Rosé 0,2 l 8,50 €
172. Rosé Syrah 0,2 l 8,50 €

OFFENE ROTWEINE

173. Plavac Marjan 0,2 l 6,50 €
175. Dalmatiner Rot 0,2 l 6,50 €
176. Peljesac 0,2 l 6,50 €
177. Merlot 0,2 l 7,50 €
178. Primitivo 0,2 l 8,50 €
179. Ursprung Rotweincuvée 0,2 l 8,90 €

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE

181. **Graševina Kutjevo** 0,75 l 26,00 €
WEINGUT VINA KUTJEVO • SLAWONIEN • KROATIEN
Trockener Qualitätswein, frisches und fruchtiges Aroma, sehr vollmundig - der kroatische Klassiker.
182. **Pinot Grigio** 0,75 l 28,00 €
WEINGUT ZENATO • VENETIEN • ITALIEN
Trockener, samtiger Grauburgunder - Qualitätswein mit einmaligem Bouquet.
183. **Lugana** 0,75 l 38,00 €
WEINGUT ZENATO • VENETIEN • ITALIEN
Trockener Qualitätswein, wenig Säure, frisches und einladendes Aroma.
184. **Chardonnay** 0,75 l 28,00 €
WEINGUT DI VENTO • VENETO • ITALIEN
Feiner, leichter und halbtrockener Qualitätswein mit fruchtigen Aromen.
185. **Pošip Čara** 0,75 l 35,00 €
WEINGUT POŠIP ČARA • DALMATIEN • KROATIEN
Ein trockener Spitzenwein, wenig Säure, frischer blumiger Duft, dezentes Bananen- und Vanillearoma.
186. **Lugana Santa Christina** 0,75 l 48,00 €
WEINGUT ZENATO • VENETIEN • ITALIEN
Sanft in der Nase, lecker und elegant. Am Gaumen ist es auch absolut typisch, samtig und mit angenehmer Säure und gut abgerundet.

Chardonnay &

187. **Weissburgunder** 0,75 l 26,50 €
WEINGUT RINGS • PFALZ • DEUTSCHLAND
Aromatische Würze gepaart mit cremigen Duft von Aprikosen und Mirabellen sowie einer frischen und feinen Frucht.
188. **Mosaik Grauburgunder** 0,75 l 28,00 €
WEINGUT DR. KOEHLER • RHEINHESSEN • DEUTSCHLAND
Gute und würzige Struktur mit Duft nach Apfel, Nuss und Mandel gepaart mit saftiger Frucht.
189. **Sauvignon Blanc** 0,75 l 28,00 €
WEINGUT DOMAINE CAUDEVAL • LANGUEDOC-ROUSSILON • FRANKREICH
Würziger und vollmundiger Nachhall mit Duft nach Wiesenblumen und ausgeprägter Frucht.
- Pouilly Fumé les**
190. **Chailloux Silex** 0,75 l 44,90 €
WEINGUT DOMAINE CHATELAIN • LANGUEDOC-ROUSSILON • FRANKREICH
Sanft in der Nase, lecker und elegant. Am Gaumen ist es auch absolut typisch, samtig und mit angenehmer Säure und gut abgerundet.

ROSÉWEINE

191. **Bardolino Chiaretto** 0,75 l 26,00 €
WEINGUT ZENATO • VENETIEN • ITALIEN
Delikater, frischer und einladender Duft.

192. **Philipps Rosé** 0,75 l 27,00 €
WEINGUT PHILIPP KUHN • PFALZ • DEUTSCHLAND
Milde Säure, vereint mit intensivem Duft nach Waldbeeren - frisch und feinfruchtig.

193. **Rosé Syrah** 0,75 l 27,00 €
WEINGUT DOMAINE CAUDEVAL • LANGUEDOC-ROUSSILON • FRANKREICH
Pikanter und frischer Rosé mit Duft nach Himbeeren kombiniert mit feinerherben Frucht nuances.

ROTWEINE

194. **Ursprung Rotweincuvée** 0,75 l 29,00 €
WEINGUT MARKUS SCHNEIDER • PFALZ • DEUTSCHLAND
Aromen von Schokolade und Kräutern und duftend nach dunklen reifen Beeren

195. **Primitivo** 0,75 l 32,00 €
WEINGUT REAL ACADEMIA • SIZILIEN • ITALIEN
Klingt einfach, schmeckt aber richtig gut. Viel Wein mit tieferer Farbe bringt uns mit jedem Schluck Erinnerung an Urlaubstage in Süditalien.

196. **Zenato Santa Christina Cabernet Sauvignon** 0,75 l 42,00 €
WEINGUT ZENATO • VENETIEN • ITALIEN
Dieser Wein legt sich mit seiner kirschroten Farbe und rubinroten Nuancen ins Glas. Er duftet himmlisch nach Cassis, Pflaumenkuchen, Lebkuchengewürz, brauner Schokolade und feinsten Röstnoten.

197. **Valpolicella** 0,75 l 34,00 €
WEINGUT ZENATO • VENETIEN • ITALIEN
Trocken, samtig und sehr würzig.

198. **Plavac Mediterano** 0,75 l 30,00 €
WEINGUT BADEL 1862 • DALMATIEN • ITALIEN
Trockener Qualitätswein der Extraklasse. Kräftig, vollmundig mit duftigem Johannisbeer-Aroma.

199. **Merlot Casali Maniago** 0,75 l 32,00 €
WEINGUT SOTTOMONTE • TRIEST • ITALIEN
Trockener und aromatischer Qualitätswein. Fruchtig und rund im Geschmack.

200. **Postup Potomje** 0,75 l 39,00 €
WEINGUT DINGAČ • DALMATIEN • KROATIEN
Trockener, dunkelroter Spitzenwein mit traditioneller Waldfruchtnote. Sehr angenehm und gefällig.

201. **Ivan Dolac** 0,75 l 42,00 €
WEINGUT BADEL 1862 • DALMATIEN • ITALIEN
Rubinroter Spitzenwein, angenehmes und harmonisches Aroma, sehr einladend und gefällig.

202. **Zlatan Plavac** 0,75 l 45,00 €
WEINGUT Z.PLENKOVIČ • DALMATIEN • ITALIEN
Trockener, körperreicher Spitzenwein, würziges Waldbeer- und Maraska-Kirschen-Aroma. Ausgesprochen vollmundiger Geschmack.

203. **Dingač Matuško** 0,75 l 48,00 €
WEINGUT MATUŠKO • DALMATIEN • KROATIEN
Frucht von langer angenehmer Intensität in Verbindung mit Holznoten, füllig, schöne Dichte, lebendige Tanine sowie schöner und mittellanger Abgang.

204. **Malbeca Reserva** 0,75 l 38,00 €
WEINGUT BODEGA SOTTANO MENDOZA • ARGENTINIEN
Sehr komplexer Malbec mit Aromen schwarzer und roter Beerenfrüchte.

205. **La Montesa 2017** 0,75 l 46,00 €
WEINGUT ALVARO PALACIOS RIOJA • SPANIEN
Kraftvoll duftend nach Waldbrombeeren und Blaubeeren



ABSOLUT.**RAMAZZOTTI**

LONGDRINKS

Bacardi Cola	7,00 €
Havana Cola	7,50 €
Jack Daniel`s Cola	7,00 €
Johnnie Walker Red Label Cola	7,50 €
Wodka Lemon	7,00 €
Bombay Sapphire Tonic	8,00 €
Hendricks Tonic	9,50 €

GIN

Bombay Sapphire	
London Dry Gin	4 cl 5,00 €
Hendricks Gin	4 cl 6,50 €

VODKA

Absolut Vodka	2 cl 3,50 €
---------------	-------------

Seit 1879 wird der Schwedische Vodka unverändert produziert und ist in aller Welt bekannt.

TEQUILA

Olmecca Tequila Blanco	2 cl 3,50 €
Olmecca Tequila Reposado	2 cl 3,50 €
Salitos Tequila	2 cl 3,50 €

DIGESTIF

Averna	4 cl 4,00 €
Jägermeister	4 cl 4,00 €
Poli Grappa de Barrique	4 cl 7,50 €
Rossj Bass	
Grappa di Chardonnay	4 cl 8,90 €
Eligo dell` Ornellaia	
Grappa Riserva	4 cl 9,50 €

LIKÖRE

Sambuca Anislikör	2 cl 3,00 €
Kruskovac Birnenlikör	2 cl 3,00 €
Maraschino Kirschlikör	2 cl 3,00 €
Grand Marnier	2 cl 3,50 €
Baileys Cremelikör	4 cl 4,00 €

COGNAC

Asbach Uralt	2 cl 3,00 €
Rémy Martin V.S.O.P	2 cl 6,40 €
Martell V.S.O.P	2 cl 6,40 €
Hennessy	2 cl 6,60 €

RUM

Havana Club Añejo 3 Años	2 cl 3,00 €
Der Exportschlager Cubas.	
Havana Club Añejo 7 Años	2 cl 5,00 €
Vanille & Karamel im Duft, erfrischend würzig	

WHISKEY

Jack Daniel`s Whiskey	2 cl 4,50 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl 5,80 €
Chivas Regal 12 years	2 cl 7,90 €

SPIRITUOSEN

Loza Barrique	4 cl 6,80 €
Fernet Branca	2 cl 3,80 €
Juliska Mix	4 cl 4,50 €
Sljivovica Badel 1862	4 cl 4,80 €
Malteser Aquavit	2 cl 3,30 €
Linie Aquavit	2 cl 3,30 €
Jubiläum Aquavit	2 cl 3,30 €
Williamsbirne	4 cl 5,50 €
Barac Palinka	4 cl 5,00 €

**DANKE
FÜR DEIN
VERTRAUEN.**




Büttgen

steakhouse & restaurant

 **02131 365 94 44**

Reservierung online unter:
reservierung@steakhaus-buettgen.de

 Rathausplatz 21
41564 Kaarst

 info@steakhaus-buettgen.de

 www.steakhaus-buettgen.de