



RESTAURANT  
BENTINCK

## À LA CARTE

*Geniet van bijzondere gerechten met pure smaken en lokale producten, waarbij de groenten en kruiden uit de moestuin van Kasteel Amerongen en het op steenworp afstand gelegen landgoed Zuylestein een belangrijke rol spelen. Geniet van een gerecht met side-dish, of stel uw eigen lunchmenu samen!*

### *Salades en sandwiches*

Salade of sandwich pastrami   rode kool   amandelen   cranberry   5 spices	13
Salade of sandwich gravad lax   groene kruiden   komkommer   mesclun	13

### *Soepen*

Knolselderij   truffel   paddenstoelen	10
Pompoen   curry   pepita's   paksoi	10

### *Voorgerechten*

Kingfish   bloedsinaasappel   komkommer   kombucha   koriander   gepofte rijst	18
Coquille   bulgur   anijspaddenstoel   miso   sambai   bieslook	22
Tartaar van rund   ketjap   Amsterdamse ui   spitskool   zwarte knoflook	16
Fregola   tartaar van wortel   gember   tandoori   geitenkaas   bosui	16

### *Hoofdgerechten*

Rogvleugel   beurre noisette   venkel   paling   aardappel   tomaat	33
Bloemkool   gele curry   beukenzwam   witlof   amandel   prei <b>*supplement zwezerik + 8.5</b>	26
Kwartel   pommes dauphine   tijm   bimi   cepes   truffel	30
Bavette   short rib   tonkaboon   aardpeer   polenta   eringi	28

### *Side dishes*

Frites   truffelmayonaise   Parmezaan	6
Gepofte krieltjes   zeezout	5

### *Nagerechten*

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle   stroop   compote   notenbrood	17
Bospeen   witte chocolade   gember   sinaasappel   amandel	14
Mandarijn   baharat   witte chocolade   witlof	14



RESTAURANT  
BENTINCK

---

## BIJ HET APERITIEF

Gemarineerde olijven	5
Iberico pata negra 50 gram	10
Paling   brioche   zure room   bieslook	10
Oesterproeverij   3 stuks	12
<i>Passievrucht   munt</i>	
<i>Limoen   kokos</i>	
<i>Gember   rode peper</i>	

---

## CHEFS MENU

*Vlees, vis & groenten worden zo bereid dat ze hun smaak behouden en herkenbaar zijn op het bord.*

*Eerlijk eten op topniveau. Het lunchmenu serveren wij enkel per tafel en inclusief brood & amuse.*

*Heeft u een voedselallergie? Meld het ons alstublieft. Onze medewerkers helpen graag bij vragen over de samenstelling van onze gerechten.*

Kingfish | bloedsinaasappel | komkommer | kombucha | koriander | gepofte rijst

\*\*\*

Bloemkool | gele curry | beukenzwam | witlof | amandel | prei **\*supplement zwezerik + 8.5**

\*\*\*

Bavette | short rib | tonkaboon | aardpeer | polenta | eringi

\*\*\*

Mandarijn | baharat | witte chocolade | witlof

2-gangen 39 | 3-gangen 48 | 4-gangen 60

Wijnarrangement per glas 8 (heel) of 5.5 (half)

*Indien u een gerecht uit het menu wil vervangen door een gerecht van de à la carte kaart of u heeft liever kaas in plaats van dessert hanteren een toeslag van 7.5 per gerecht.*

Where stories  
become memories

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS