

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.

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 *supplement zwezerik + 8.5 | 26 |
| Kwartel pommes dauphine tijm bimi cepes truffel | 30 |
| Bavette short rib tonkaboon aardpeer polenta eringi | 28 |

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 IS VERNOEMD NAAR GODARD GRAAF VAN ALDENBURG BENTINCK, DIE ZICH 1879 OP KASTEEL AMERONGEN VESTIGDE. HIJ BRACHT HET KASTEEL OPNIEUW TOT BLOEI EN STEUNDE DE BEVOLKING VAN AMERONGEN ONDER ANDERE MET AGRARISCHE PROJECTEN.

RESTAURANT BENTINCK IS GEVESTIGD IN EEN VAN DE BEST BEWAARDE HISTORISCHE STALLEN-INTERIEURS VAN NEDERLAND. HET WANDTAPIJT IS VAN DE HAND VAN KUNSTENARES CLAUDY JONGSTRA. HET IS GEÏNSPIREERD OP DE AMERONGSE BOVENPOLDER.

CHEFS MENU

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

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

Skrei | gezouten citroen | bisque | bulgur | shiitake | tatsoi | peterselie

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

Mandarijn | baharat | witte chocolade | witlof

5 gerechten | 72

Kingfish
Bloemkool
Skrei
Bavette
Mandarijn

4 gerechten | 60

Kingfish
Bloemkool
Bavette
Mandarijn

3 gerechten | 48

Kingfish
Bavette
Mandarijn

Het chefsmenu serveren wij enkel per tafel.

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.

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

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

Onbeperkt tafelwater 3.5 p.p.

De ultieme Bentinck experience: Het 5-gangen All-In JRE-Menu - 130 p.p.

Aperitief | 5 gangen diner | wijnarrangement | water | Koffie/thee en friandises

JRE
JEUNES RESTAURATEURS