



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 zalm   asperge   limoen   ei   croutons   cherry tomaat	13
Salade Ceasar   kip   Parmezaan   ansjovis   ei	13
Sandwich kip   ei   sesam   furikake   komkommer   rode ui	13

### *Soepen*

Tom kha kai   paksoi   kip   bosui	10
Paprika harissa   rivierkreeft   amandel	10

### *Voorgerechten*

Dorade   lamsoor   granaatappel   kervel   pandan   gin	18
Langoustine   wasabi   dashi   jalapeño   courgette	22
Tartaar van rund   ketjap   Amsterdamse ui   spitskool   zwarte knoflook	16
Tomaat   venkel   basilicum   zwarte rijst   bronzen venkel   burrata	16

### *Hoofdgerechten*

Rogvleugel   beurre noisette   bosui   paling   aardappel   prei	33
Orzo   asperge   choron   eringi   courgette   dragon <b>*supplement zwezerik + 8.5</b>	26
Kalf   pommes fondant   maïs   enoki   meloes ui   garam masala	30
Lam   daslook   raapstelen   hasselback kriel   morille   meiraap	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
Snijboon   gele curry   witte chocolade   groene appel   zuring	14



RESTAURANT  
BENTINCK

---

## BIJ HET APERITIEF

Pani Puri   sjalot   hoisin   macadamia	7.5
Iberico pata negra 50 gram	10
Paling   brioche   mierikswortel   haringkuit	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.*

Dorade | lamsoor | granaatappel | kervel | pandan | gin

\*\*\*

Orzo | asperge | choron | eringi | courgette | dragon **\*supplement zwezerik + 8.5**

\*\*\*

Lam | daslook | raapstelen | hasselback kriel | morille | meiraap

\*\*\*

Snijboon | gele curry | witte chocolade | groene appel | zuring

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