

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

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 *supplement zwezerik + 8.5	26
Kalf pommes fondant maïs enoki meloes ui garam masala	30
Lam daslook raapstelen hasselback kriel morille meiraap	28

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 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

Dorade | lamsoor | granaatappel | kervel | pandan | gin

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

Buikspek | garnaal | aubergine | bospeen | vanille | Bak Ku Teh

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

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

5 gerechten | 72

Dorade
Orzo
Buikspek
Lam
Snijboon

4 gerechten | 60

Dorade
Orzo
Lam
Snijboon

3 gerechten | 48

Dorade
Lam
Snijboon

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