



RESTAURANT
BENTINCK

MENU

BENTINCK SERVEERT U WAT DE UTRECHTSE HEUVELRUG EN HET SEIZOEN TE BIEDEN HEBBEN. CHEF TOMMY JANSSEN EN HET TEAM WERKEN UITSLUITEND MET DAGVERSE HOOGWAARDIGE INGREDIËNTEN. DAARBIJ SPELEN GROENTE EN KRUIDEN DIE WORDEN GEOOGST UIT DE MOESTUINEN VAN KASTEEL AMERONGEN EEN BELANGRIJKE ROL.

COQUILLES | KASTANJE | BLOEMKOOL | WITTE PONZU

GEGRILDE SCHOL | WITTE EMMER | ZUURKOOL | BEURRE BLANC VERJUS

KOOLRABI | ZOUTKORST | TABAKSBLADEREN | GEITENYOGHURT

WILD ZWIJN WANG | HETE BLIKSEM | GEFERMENTEERDE KNOFLOOK | BOCKBIER

HOLLANDS HERT | TOPINAMBOER | RENDANG | LANGE PEPER JUS

MANDARIJN | BBQ | BOERENYOGHURT | YUZU

CHOCOLADE 88% | MAIS | POPCORN | ZEEZOUT

7 gerechten | 70

COQUILLE
SCHOL
KOOLRABI
WANG
HERT
MANDARIJN
CHOCOLADE

6 gerechten | 63

COQUILLE
SCHOL
KOOLRABI
WANG
HERT
CHOCOLADE

5 gerechten | 55

COQUILLE
SCHOL
WANG
HERT
CHOCOLADE

4 gerechten | 46

COQUILLE
SCHOL
HERT
CHOCOLADE

WIJNARRANGEMENT | 7 GANGEN 49 | 6 GANGEN 42 | 5 GANGEN 35 | 4 GANGEN 28 | PER GLAS 7

INFORMEERT U NAAR ONZE VEGETARISCHE ALTERNATIEVEN, EN HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS ALSTUBLIEFT!

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: EEN TOESLAG VAN 5,00 PER GERECHT





RESTAURANT
BENTINCK

À LA CARTE

Voorgerechten

COQUILLE KASTANJE BLOEMKOOL WITTE PONZU	19
KALFSTARTAAR PICCALILLY SORBET ZOETZURE GROENTE	18

Tussengerechten

KOOLRABI ZOUTKORST TABAKSBLADEREN GEITENYOGHURT	18
KALFSZWEZERIK KEMIRI NOOT SPECERIJEN ZOUT LIMOENBLAD	19

Hoofdgerechten

HOLLANDS HERT TOPINAMBOER RENDANG LANGE PEPER JUS	29
SHORT RIB LANGZAAM GEGAARD ZUURDESEM MADEIRA BEARNAISE	29
GEBAKKEN TARBOT GNOCCHI BEURRE BLANC	32
(SUPPLEMENT ANNA DUTCH CAVIAR 10 GR.)	12,5

Nagerechten

ASSORTIMENT KAZEN VAN DE KAASTROLLEY NOTENBROOD APPELSTROOP	14
HUIS GEDRAAID VANILLEROOMIJS MANDARIJN YUZU IJS PRALINÉ ROOMIJS KOEKKRUIJN	12
MANDARIJN BBQ BOERENYOGHURT YUZU	12
CHOCOLADE 88% MAIS POPCORN ZEEZOUT	12

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 VOLLEDIG HANDGEMAAKT VAN VILT EN WOL EN IS GEÏNSPIREERD OP DE AMERONGSE BOVENPOLDER.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

