



**RESTAURANT  
BENTINCK**

meet & celebrate

**Drankenkaart**



## WELKOM BIJ RESTAURANT BENTINCK

Restaurant BENTINCK is sinds 2017 gevestigd in de Historische stallen van Kasteel Amerongen. Met de grandeur van een mondaine brasserie brengt het kleur, stijl en duurzaamheid naar de Utrechtse Heuvelrug. Chef Tommy Janssen kookt op culinair hoog niveau, met aandacht voor pure, eerlijke producten en smaken.

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 o.a. met agrarische projecten. Zijn nazaten brachten het kasteel en de bijgebouwen in 1976 onder in de huidige Stichting Kasteel Amerongen.

Restaurant BENTINCK is onderdeel van SWIJNENBURG | meet & celebrate, dit bedrijf is eigendom van ondernemers Erika en Peter-Paul Swijnenburg. In 2006 zijn zij gestart met de commerciële exploitatie van dit landgoed. In goede samenwerking met de Stichting Kasteel Amerongen (eigenaar van het kasteelterrein) hebben zij de bijgebouwen van het kasteel een nieuwe functie gegeven en ingericht als locaties voor zakelijke en particuliere bijeenkomsten en (huwelijks) feesten.

Naast de locatie hier in Amerongen wordt sinds 2016 ook Buitenplaats Sparrendaal in Driebergen-Rijsenburg geëxploiteerd voor zakelijke en particuliere bijeenkomsten.

Samen met een team van ruim 60 gedreven collega's worden jaarlijks ruim 500 evenementen en festiviteiten georganiseerd. Bij de bedrijfscultuur passen termen als gedrevenheid, energie, betrokkenheid, gevoel voor kwaliteit en persoonlijke aandacht. Welkom!

Opmerkingen, suggesties of vragen? Mail [Peter-Paul@swijnenburg.com](mailto:Peter-Paul@swijnenburg.com)



---

## NESPRESSO KOFFIE | WARME DRANKEN

Koffie	3,00	Cappuccino   Koffie verkeerd	3,50
Espresso	3,00	Espresso macchiato	3,25
Dubbele Espresso	4,00	Latte macchiato	4,00
Warme chocomel met slagroom	3,75		
Verse thee keuze tussen: munt, gember en verveine	3,75		

**Theeselectie** 3,00

Green Jasmine | *Krachtig, bloemig en licht zoet*

Sencha Sensation | *Citroen, verse limoenschil en pittige gember*

Earl Grey Blue Flower | *Bergamot en blauwe korenbloesem*

African Rooibos | *Pure en biologische Zuid-Afrikaanse rooibos*

Forrest Happiness | *Vers geplukte zwarte bessen en bramen*

Herbal Chai | *Blend van kruiden, fruit en specerijen*

## ZOET

Appelgebak 4,75

*Authentiek plaat-appelgebak, gebakken door bakkerij Overeem uit Amerongen*

Kasteelgebak 4,75

*Pure chocolade met kersen*

Kasteelgebak 4,75

*Nougatine*



## KOUDE DRANKEN

3,25

Coca Cola | Coca Cola light | Coca Cola zero

Fanta Orange | Fanta Cassis | Sprite

Ice Tea | Ice Tea Green | Rivella

Fever Tree Indian Tonic | Elderflower Tonic | Sicilian Lemonade | Ginger Ale

Crodino

Chocomel | Fristi

## Water

Mineraalwater San Pellegrino of Aqua Panna

klein,0,20cl 3,25

groot 0,70cl 5,00

## Biologische Vruchtensappen

Verse jus d' Orange

3,75

Appelsap

Appel-vlierbessensap

Appel-aardbeiensap



---

## BIEREN

### *Brouwerij de Leckere / Utrecht*

EERLIJK	Premium organic pilsener	3,50
Witte vrouwen	Weizen   Witbier	3,50
White Cascade	Hopfenweizen   Witbier	4,00
Gulden craen	Blond speciaal	3,50
Cromhout	Dubbel speciaal	4,00
Razende Swaen	Tripel speciaal	4,00

### *Brouwerij van der Streek / Utrecht*

IPA <0,5 %	Playground Non-Alcholic IPA	5,00
Black Bock	Utrechts bockbier, volmoutig en verrassens	5,00

### *Brouwerij Heuvel / Cothen*

ZON!	Blond, hoppig, fris, afdronk van citroen en bitter	4,50
------	--	------

### *Brouwerij Hemursbier | Amerongen*

Wilhelm Blond	Tropisch, bergamot, citrus	5,00
---------------	----------------------------	------

### *Alcoholvrij / Amsterdam*

Heineken 0,0%		3,50
---------------	--	------



---

## WIJNSELECTIE PER GLAS

### *Mousserend*

Domein Holset   <b>Prins Brut</b>   Johanniter – Souv.Gris   Nederland	10,00   49,50
Pere Ventura Cava   Catalonië   Macabeo – Parellada - Xarel.lo	8,00   39,50

### *Wit*

Synera Blanco 2017   Catalunya   Macabeo – Chardonnay	4,50   25,00
TOM 2017   Traisental   Grüner Veltliner	6,50   32,00
Iona Sophie te Blance   Cape of good Hope   Sauv. Blanc	6,50   30,00
Enate 234 2017   Sonmontano - Spanje   Chardonnay	7,00   35,00
Domein tussen Rug en Rijn 2017   Elst   Souv. Gris – Muskaris	7,00   36,00
Barón de Ley 2014   Rioja   Viura – Malvasia - Garnacha Blanca	9,00   45,00

### *Rosé*

Belles du Sud 2017   Languedoc   Grenache – Syrah	7,00   35,00
---	--------------

### *Rood*

Synera Tinto Roble   2017   Catalunya   Tempranillo	4,50   25,00
Passo del Sud 2016   Puglia   Primitivo – Negromaro - Malvasia	7,00   37,00
Sijnn Low Profile   Malgas   Syrah – Trincadeira- Mourvedre	8,00   38,50



## ALCOHOLVRIJ

Vinada, La Mancha, Spanje Rosé 8,50

Het alternatief voor mousserende wijn! Wit 8,50

### Ooievaar cider Alcoholvrij

Van de appels en peren van het landgoed! 6,50

**Alcoholvrije Cocktails** 6,50

**'Magnolia Non Gin tonic'** | *Magnolia Gin non alcohol met Elderflower tonic*

**Calamansi** | *Limonade van calamansi met bruisend water en honing*

**Venkel & Peper** | *Venkelthee met dille en roze peper*

**Pumpkin Spice** | *Ijsblokjes van pompoensiroop met wortelsap*

**Chili & Rosemary** | *Earl grey thee met caliente*

**'Jus d'Biet'** | *Rode bietensap met jus d'Orange en gingerale*

**Kruistocht in kruisbes** | *Kaapse kruisbessensap met bergamot, mandarijn, crodino en kokos*

**Espresso Non Martini** | *Espresso gemixed met vanille, chocomel en alcoholvrije gin*

**Vloeibaar broodje** | *Brooddrank met vijgen, kersensap en honing*



## **BITES**

### ***Koud***

Oester Cru | sjalot | zwarte peper | 3,50

Oester gegratineerd | venkel | pernod | 3,50

Gerookte paling | brioche | Crème Fraiche | 8,50

Pata Negra | 50 gram | 9,50

Kaviaar | Brandade | peterselie | 5 gram | 10,50 - 10 gram | 18,50

Portie Bella Cerignola olijven | 4,50

Portie Kalamata olijven | 4,50

Portie Gerookte amandelen | 4,50

Desembol van Bakkerij Overeem | olijfolie | zeezout | boter | 3,50

### ***Warm***

Butterfly garnalen | Chili saus | 6,00

Bitterballen | rundvlees | mosterd | 6,00

Dumplings gevuld met roerbakgroenten | Koriander mayonaise | 6,00

Groentenkroketjes | dragon mayonaise | 6,00

Gemengd bittergarnituur | 9 stuks | 9,00