



RESTAURANT
BENTINCK

BENTINCK SERVEERT U WAT DE UTRECHTSE HEUVELRUG EN HET SEIZOEN TE BIJEN EN HET SEIZOEN TE BIJEN 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 EN HET OP STEENWOP AFSTAND GELEGEN LANDGOED ZUYLESTEIN EEN BELANGRIJKE ROL.

Combineer onderstaande lunchgerechten met enkele bites en/of een van de side dishes en stel zo zelf uw lunch samen. De gerechten zijn in willekeurige volgorde te bestellen. Proef en geniet!

*Side dishes | 4,50;
Enkel in combinatie met
gerechten te bestellen.*
FRITES | DRAGONMAYONAISE
KRIELTJES UIT DE OVEN
GROENE SALADE
SEIZOENSGROENTEN

Koude lunchgerechten | 14,00

TARTAAR VAN ZEEBAARS | KALAMANSI | PANDANBLAD | GEPEKELDE KOMKOMMER
GEROOKTE ENTRECOTE | ARTISJOK | MISO | PIJNBOOMPIT

Soepen | 9,00

BISQUE | RIVIERKREEFT | TAUGÉ | BOSUI
TOM KA KAI | POLDERSCHARRELHOEN | KORIANDER | LIMOEN

Warme lunchgerechten | 14,00

POMPOEN | COLOMBO KERRIE | KIKKERERWT | KAKI FRUIT
KABELJAUW | GNOCCHI | PREI | HOLLANDAISE VAN SAMBAI AZIJN
RODE MUL | GROENE KRUIDEN | VENKEL | KAPPERTJES
USA STEAK SUKADE | POMME DAUPHINE | RUNDERMERC | BORDELAISE SAUS
ZWEZERIK | KEMIRINOOT | LIMOENBLAD | TOPINAMBOER | + 3,00
BUIKSPEK | WILDE GARNAAL | TOM YAM | WITTE KOOL
BOERDERIJ EEND | SHII TAKE | RODE BIET | JUS VAN SPECERIJEN

Desserts | 12,00

CITRUS | KARDEMOM | KARNEMELK | KAAPSE KRUISBES
CHOCOLADE | PISTACHE | KOFFIE | ROOMIJS VAN TONKABOON
ASSORTIMENT KAAS | APPELSTROOP | KWEEPEER | NOTENBROOD TOAST | + 3,00





RESTAURANT
BENTINCK

LUNCHMENU.

HET LUNCHMENU VAN DE CHEF IS VAN HOGE KWALITEIT EN WORDT GESERVEERD INCLUSIEF BROOD, OLIJFOLIE, BOTER EN EEN DRIETAL AMUSES. INFORMEERT U NAAR ONZE VEGETARISCHE ALTERNATIEVEN. HEEFT U EEN ALLERGIE, MELD HET ONS ALSTUBLIEFT! BIJ DE GERECHTEN DOEN WE U GRAAG EEN PASSENDE WIJNSUGGESTIE OF SERVEREN WIJ EEN PASSENDE ALCOHOLVRIJE COCKTAIL.

3 GANGEN LUNCHMENU | 39,00

4 GANGEN LUNCHMENU | 48,00

5 GANGEN LUNCHMENU | 57,00

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

DUPLINGS GEVULD MET ROERBAKGRONTEN | KORIANDER MAYONAISE | 6,00

GROENTENKROKETJES | DRAGON MAYONAISE | 6,00

GEMENGD BITTERGARNITUUR | 9 STUKS | 9,00

Restaurant Bentinck is vernoemd naar Godard Graaf van Aldenburg Bentinck, die zich 1879 op Kasteel Amerongen vestigde. Het restaurant gaat voor pure kwaliteit en laat u verrassen door de creaties van de keukenbrigade!

Het restaurant is gevestigd in een van de best bewaarde historische stallen-interieurs van Nederland. Het wandtapijt is van de hand van kunstenaar Claudy Jongstra. Het is volledig handgemaakt van vilt en wol en is geïnspireerd op de Amerongse Bovenpolder.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

