

À LA CARTE

BENTINCK SERVEERT U WAT DE UTRECHTSE HEUVELRUG EN HET SEIZOEN TE BIEDEN HEBBEN. ONDERSTAAND EEN SELECTIE SIGNATUURGERECHTEN EN KLASSIEKERS UIT DE KEUKEN. OP VERZOEK BEREIDT DE BRIGADE UITERAARD OOK VEGETARISCHE À LA CARTE GERECHTEN.

Voorgerechten

ZEEBAARS KALAMANSI PANDANBLAD GEPEKELDE KOMKOMMER	18
GEROOKTE ENTRECOTE ARTISJOK MISO PIJNBOOMPIT	18

Tussengerechten

RODE MUL GROENE KRUIDEN VENKEL KAPPERTJES	18
KALFSZWEZERIK KEMIRI NOOT LIMOENBLAD TOPINAMBOER	19

Hoofdgerechten

GEBAKKEN TARBOT GNOCCHI PREI HOLLANDAISESAUS VAN SAMBAI AZIJN	32
(SUPPLEMENT ANNA DUTCH CAVIAR 10 GR.)	12,5
BOERDERIJ EEND SHII TAKE RODE BIET SPECERIJEN JUS	29
RIB EYE POMMES DAUPHINE RUNDERMERG BORDELAISESAUS	29

Nagerechten

ASSORTIMENT KAZEN VAN DE KAASTROLLEY NOTENBROOD APPELSTROOP KWEEPEER	15
CITRUS KAAPSE KRUISBES KARNEMELK KARDEMOM	14
KARAMEL CHOCOLADE PISTACHE KOFFIE ROOMIJS VAN TONKABOON	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 VOLLEDIG HANDGEMAAKT VAN VILT EN WOL EN IS GEÏNSPIREERD OP DE AMERONGSE BOVENPOLDER.

MENU

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 STEENWORP AFSTAND GELEGEN LANDGOED ZUYLESTEIN EEN BELANGRIJKE ROL. HET ONDERSTAANDE MENU VAN DE CHEF IS VOLLEDIG SAMENGESTELD VOLGENS DEZE VISIE.

ZEEBAARS | KALAMANSI | PANDANBLAD | GEPEKELDE KOMKOMMER

RODE MUL | GROENE KRUIDEN | VENKEL | KAPPERTJES

POMPOEN | COLOMBO KERRIE | KIKKERERWT | KAKI FRUIT

BUIKSPEK | GARNAAL | TOM YAM | WITTE KOOL

BOERDERIJ EEND | SHII-TAKE | RODE BIET | SPECERIJEN JUS

CITRUS | KAAPSE KRUISBES | KARNEMELK | KARDEMOM

KARAMEL CHOCOLADE | PISTACHE | KOFFIE | ROOMIJS VAN TONKABOON

7 gerechten | 72

ZEEBAARS
RODE MUL
POMPOEN
BUIKSPEK
EEND
CITRUS
CHOCOLADE

6 gerechten | 65

ZEEBAARS
RODE MUL
POMPOEN
BUIKSPEK
EEND
CHOCOLADE

5 gerechten | 57

ZEEBAARS
RODE MUL
BUIKSPEK
EEND
CHOCOLADE

4 gerechten | 48

ZEEBAARS
RODE MUL
EEND
CHOCOLADE

WIJNARRANGEMENT | 7 GANGEN 52,50 | 6 GANGEN 45 | 5 GANGEN 37,50 | 4 GANGEN 30 | PER GLAS 7,50
WANNEER U GEEN WIJN OF ALCOHOL WENST SERVEREN WIJ GRAAG EEN ALCOHOLVRIJE COCKTAIL | PER GLAS 6,50

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 6,50 PER GERECHT

DE ULTIEME BENTINCK-EXPERIENCE: HET 7-GANGEN ALL-IN "JRE"-MENU 140 P.P.

APERITIEF | 7 GANGEN DINER | WIJN-WATERARRANGEMENT | KOFFIE/THEE, FRIANDISES

JRE
JEUNES RESTAURATEURS