



**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



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 of gember	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

Karamel met bloedsinaasappel

Kasteelgebak 4,75

Aardbei met witte chocolade



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 Hemursbier | Amerongen

Bentinck ´s donker	Robuust met tonen van zoethout	5,00
--------------------	--------------------------------	------

Alcoholvrij / Amsterdam

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



WIJNSELECTIE PER GLAS

Mousserend

Domein Holset | **Prins Brut** | 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



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

Keuze uit de volgende alcoholvrije cocktails:

-Zuring en Gember

-Kamille en Hop

-Lavendel en Kombucha

-Zoethout en Venkel

-Wortelsap en Brandnetel

-Magnolia en Rabarber

-Perzik en Mango



BITES

Koud

Oester Cru | sjalot | zwarte peper | 3,50

Oester Passievrucht | ijsparels | 3,50

Oester Gin-Tonic | komkommer | 3,50

Gerookte Paling | brioche | crème fraîche | 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