

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

MAKREEL RADIJS YUZU SORBET VAN ZURING	18
KALFSTARTAAR EENDENLEVER POMPOEN KUMQUAT	18
KOOLRABI LAVENDEL KOMBUCHA GROENE APPEL	18

Tussengerechten

KREEFT LARDO ASPERGES OLDE REMEKER BEURRE BLANC	19
KALFSZWEZERIK KEMIRI NOOT LIMOENBLAD ARTISJOK	19

Hoofdgerechten

HEILBOT BLOEMKOOL KATSUOBUSHI GNOCCHI HOLLANDAISE SAUS	32
(SUPPLEMENT ANNA DUTCH CAVIAR 10 GR.)	12,5
USA STEAK SUKADE RUNDERMERG GEFERMENTEERDE KNOFLOOK AUBERGINE	29
ZUIGLAM ZWEZERIK VADOUVAN BOSPEEN JUS VAN LAM	29

Nagerechten

ASSORTIMENT KAZEN VAN DE KAASTROLLEY VIJGENBROOD DRUIVEN IN GRAPPA BALSAMICO TUILLE	15
MAGNOLIA AARDBEI RABARBER ZURE MAT	14
PERZIK VLIERBLOESEM AMANDEL SORBET VAN PERZIK	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.

MAKREEL | RADIJS | YUZU | SORBET VAN ZURING

KOOLRABI | LAVENDEL | KOMBUCHA | GROENE APPEL

KREEFT | LARDO | ASPERGES | OLDE REMEKER | BEURRE BLANC

PARELHOEN | MEIKNOL | DASLOOK | SABAYON VAN MORILLES

ZUIGLAM | ZWEZERIK | VADOUVAN | BOSPEEN | JUS VAN LAM

MAGNOLIA | AARDBEI | RABARBER | ZURE MAT

PERZIK | VLIERBLOESEM | AMANDEL | SORBET VAN PERZIK

7 gerechten | 72

MAKREEL
KOOLRABI
KREEFT
PARELHOEN
ZUIGLAM
MAGNOLIA
PERZIK

6 gerechten | 65

MAKREEL
KOOLRABI
KREEFT
PARELHOEN
ZUIGLAM
PERZIK

5 gerechten | 57

MAKREEL
KOOLRABI
KREEFT
ZUIGLAM
PERZIK

4 gerechten | 48

MAKREEL
KREEFT
ZUIGLAM
PERZIK

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