



RESTAURANT
BENTINCK

WELKOM!

BENTINCK SERVEERT U WAT DE UTRECHTSE HEUVELRUG EN HET SEIZOEN TE BIEDEN 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 STEENWORP 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!

Koude lunchgerechten | 14,00

KINGFISH | DASHI | WATERMELOEN | TOMAAT | BERGAMOT

RUNDERTARTAAR | KALFSTONG | HUZARENSALADE | *MET TRUFFEL +€3,-*

KOOLRABI | LAVENDEL | KOMBUCHA | GROENE APPEL

Soepen | 9,00

HELDERE DASHI BOUILLON | TONIJN | BONEN

GROENE GAZPACHO | KOMKOMMER | DILLE | TOMAAT

TOM KA KAI | PARELHOEN | TAUGÉ | KORIANDER

Warme lunchgerechten | 14,00

ZEEDUIVEL | BONEN | GELE CURRY | BLOEMKOOL | TULPENBOLLEN

USA STEAK SUKADE | GEROOKTE RUNDERMERG | GEFERMENTEERDE KNOFLOOK | AUBERGINE

KALFSWANG | BIET | QUINOA | CASSISBES

Warme lunchgerechten | 18,00

LANGOUSTINE | GRAPEFRUIT | MAIS | POMPOEN | RAS EL HANOUT

KALFSZWEZERIJK | KEMIRINOOT | LIMOENBLAD | ARTISJOK

Desserts | 14,00

GUANJA CHOCOLADE | BOSBES | HIBISCUS | BEURRE NOISSETTE ROOMIJS

APPEL | STERANIJS | AMANDEL | SORBET VAN VENKEL

ASSORTIMENT KAAS | VIJGENBROOD | DRUIVEN IN GRAPPA | RABARBERCOMPOTE | + 1,00

Where stories
become memories



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

Koude bites

OESTER CRU SJALOT CITROEN ZWARTE PEPER	3,50
OESTER PASSIEVRUCHT BOSUI SOJA	3,50
OESTER GIN-TONIC KOMKOMMER	3,50
OESTERPROEVERIJ	10,00
GEROOKTE PALING BRIOCHE CRÈME FRAICHE	9,50
PATA NEGRA 50 GRAM	9,50
KAVIAAR VICHYSOISE 5 GRAM 10,50 - 10 GRAM	18,50
PORTIE BELLA CERIGNOLA OLIJVEN	4,50
PORTIE KALAMATA OLIJVEN	4,50
PORTIE KROKANTE TUINBONEN	3,50
ZUURDESEMBOL OLIJFOLIE ZEEZOUT BOTER	3,50

Warme bites

BUTTERFLY GARNALEN CHILI SAUS	6,00
BITTERBALLEN RUNDVLEES MOSTERD	6,00
DUMPLINGS GEVULD MET ROERBAKROENTEN KORIANDER MAYONAISE	6,00
GROENTENKROKETJES LAVAS MAYONAISE	6,00
GEMENGD BITTERGARNITUUR 9 STUKS	9,00

Side dishes | 4,50 (enkel te bestellen i.c.m. losse gerechten)

AMBACHTELIJKE FRITES MET LAVAS MAYONAISE
AMARDINE KRIELTJES MET SCHIL EN GEROOKT ZEEZOUT
GEMENGDE SALADE
SEIZOENSGROENTEN UIT DE MOESTUIN

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 kunstenares Claudy Jongstra. Het is volledig handgemaakt van vilt en wol en is geïnspireerd op de Amerongse Bovenpolder.

Where stories
become memories

JRE
JEUNES RESTAURATEURS