

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

KINGFISH DASHI WATERMELOEN TOMAAT BERGAMOT	18
RUNDERTARTAAR KALFSTONG HUZARENSALADE TRUFFEL	18
KOOLRABI LAVENDEL KOMBUCHA GROENE APPEL	18

Tussengerechten

LANGOUSTINE GRAPEFRUIT MAIS POMPOEN RAS EL HANOUT	19
KALFSZWEZERIK KEMIRI NOOT LIMOENBLAD ARTISJOK	19

Hoofdgerechten

ZEEDUIVEL BONEN GELE CURRY BLOEMKOOL TULPENBOLLEN	29
USA STEAK SUKADE GEROOKTE RUNDERMERG GEFERMENTEERDE KNOFLOOK AUBERGINE	29
ANJOU DUIF QUINOA BIET LIKKEPOT BEREIDINGEN VAN CASSISBES	32

Nagerechten

ASSORTIMENT KAZEN VAN DE KAASTROLLEY VIJGENBROOD DRUIVEN IN GRAPPA RABARBERCOMPOTE	15
GUANJA CHOCOLADE BOSBES HIBISCUS BEURRE NOISETTE ROOMIJS	14
APPEL STERANIJS AMANDEL SORBET VAN VENKEL	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.

KINGFISH | DASHI | WATERMELOEN | TOMAAT | BERGAMOT

KOOLRABI | LAVENDEL | KOMBUCHA | GROENE APPEL

LANGOUSTINE | GRAPEFRUIT | MAIS | POMPOEN | RAS EL HANOUT

ZEEDUIVEL | BONEN | GELE CURRY | BLOEMKOOL | TULPENBOLLEN

ANJOU DUIF | QUINOA | BIET | LIKKEPOT | BEREIDINGEN VAN CASSISBES

GUANJA CHOCOLADE | BOSBES | HIBISCUS | BEURRE NOISETTE ROOMIJS

APPEL | STERANIJS | AMANDEL | SORBET VAN VENKEL

7 gerechten | 72

KINGFISH
KOOLRABI
LANGOUSTINE
ZEEDUIVEL
ANJOU DUIF
CHOCOLADE
APPEL

6 gerechten | 65

KINGFISH
KOOLRABI
LANGOUSTINE
ZEEDUIVEL
ANJOU DUIF
APPEL

5 gerechten | 57

KINGFISH
KOOLRABI
ZEEDUIVEL
ANJOU DUIF
APPEL

4 gerechten | 48

KINGFISH
ZEEDUIVEL
ANJOU DUIF
APPEL

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