



RESTAURANT
BENTINCK

À LA CARTE

Geniet van bijzondere gerechten met pure smaken en lokale producten, waarbij de groenten en kruiden uit de moestuin van Kasteel Amerongen en het op steenworp afstand gelegen landgoed Zuylestein een belangrijke rol spelen. Geniet van een gerecht met side-dish, of stel uw eigen lunchmenu samen!

Salades en sandwiches

Salade of sandwich pastrami rode kool 5-spice mosterd krokante ui	13
Salade of sandwich tonijn sesam soja edamame paprika	13

Soepen

Tom kha kai parelhoen taugé koriander	10
Pompoen curry rivierkreeft	10

Voorgerechten

Forel bergamot granny smith witte chocolade zwarte sesam	16
Coquille kalamansi radijs ponzu	18
Zwijn pastrami cranberry snijbiet shimeji	14
Spitskool miso jackfruit daikon kokos	14

Hoofdgerechten

Snoekbaars paling gnocchi venkel tomaat Hollandaise	26
Orzo artisjok pompoen harissa *supplement zwezerik + 7.5	24
Runderwang eendenlever topinamboer jus de veau	24
Hert schorseneer ceps crosnes koffie	28

Side dishes

Frites truffelmayonaise Parmezaan	6
Gepofte krieltjes zeezout	5

Nagerechten

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle stroop compote pecannoot	15
Biet cassis yoghurt zoethout chocolade	12
Banaan pinda passievrucht karamel	12



RESTAURANT
BENTINCK

BIJ HET APERITIEF

Gemarineerde olijven	5
Iberico pata negra 50 gram	10
Oesterproeverij 3 stuks	12
<i>rode wijnazijn sjalot citroen bieslook</i>	
<i>dashi limoen daikon</i>	
<i>pernod groene appel gepofte rijst</i>	

CHEFS MENU

*Vlees, vis & groenten worden zo bereid dat ze hun smaak behouden en herkenbaar zijn op het bord.
Eerlijk eten op topniveau. Het lunchmenu serveren wij enkel per tafel en inclusief brood & amuse.
Heeft u een voedselallergie? Meld het ons alstublieft. Onze medewerkers helpen graag bij vragen over
de samenstelling van onze gerechten.*

Forel | bergamot | granny smith | witte chocolade | zwarte sesam

Orzo | artisjok | pompoen | harissa | ***supplement zwezerik +7.5**

Hert | schorseneer | ceps | crosnes | koffie

Biet | cassis | yoghurt | zoethout | chocolade

2-gangen 33 | 3-gangen 43 | 4-gangen 55

Wijnarrangement per glas 7 (heel) of 5 (half)

*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 hanteren een toeslag van 6.5 per gerecht.*

Where stories
become memories

JRE
JEUNES RESTAURATEURS