

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.

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 cepes 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 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 GEÏNSPIREERD OP DE AMERONGSE BOVENPOLDER.

CHEFS MENU

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

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

Snoekbaars | paling | gnocchi | venkel | tomaat | Hollandaise

Hert | schorseneer | cepes | crosnes | koffie

Biet | cassis | yoghurt | zoethout | chocolade

5 gerechten | 67

Forel
Orzo
Snoekbaars
Hert
Biet

4 gerechten | 55

Forel
Orzo
Hert
Biet

3 gerechten | 43

Forel
Hert
Biet

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.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons alstublieft. Onze medewerkers helpen graag bij vragen over de samenstelling van onze gerechten.

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

Onbeperkt tafelwater 3.5 p.p.

De ultieme Bentinck experience: *Het 5-gangen All-In JRE-Menu - 120 p.p.*

Aperitief | 5 gangen diner | wijnarrangement | water | Koffie/thee en friandises

JRE
JEUNES RESTAURATEURS