



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 zalm limoen wakame mango wasabi	13
Sandwich gemarineerde kipfilet mosterdmayo paprika rode ui	13
Salade Ceasar kip ansjovis Parmezaan croutons ei	13

Soepen

Tom kha kai kip taugé bosui paksoi	10
Gazpacho tomaat komkommer	10

Voorgerechten

Zeebaars tom kha kai kalamansi lamsoor jalapeño	16
Langoustine groene appel kaffir zeekraal grapefruit	18
Tartaar van rund vadouvan golden enoki champonzu pompoen	14
Yuzu geitenkaas olijf gember tomaat dragon	14

Hoofdgerechten

Tarbot miso kumquat bisque gnocchi prei	28
Knolselderij asperge sudachi opperdoezer ronde *supplement zwezerik + 7.5	24
USA rundermerg witlof pommes pont neuf morille	26
Lamszadel polenta daslook koolraap raapsteel gepofte ui	28

Side dishes

Frites truffelmayonaise Parmezaan	6
Gepofte krieltjes zeezout	5

Nagerechten

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle stroop compote notenbrood	15
Cheesecake rabarber laurier limoen	12
Aardbei vlierbloesem amandel yoghurt	12

Where stories
become memories

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



RESTAURANT
BENTINCK

BIJ HET APERITIEF

Gemarineerde olijven	5
Iberico pata negra 50 gram	10
Paling brioche zure room bieslook	10
Oesterproeverij 3 stuks	12
<i>rode wijnazijn sjalot citroen bieslook</i>	
<i>rettich hoisin rijstflakes</i>	
<i>passievrucht munt</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.*

Zeebaars | tom kha kai | kalamansi | lamsoor | jalapeño

Knolselderij | asperge | sudachi | opperdoezer ronde ***supplement zwezerik + 7.5**

Lamszadel | polenta | daslook | koolraap | raapsteel | gepofte ui

Aardbei | vlierbloesem | amandel | yoghurt

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

Wijnarrangement per glas 7.5 (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