

# 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*

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 <b>*supplement zwezerik + 7.5</b>	24
USA steak   rundermerg   witlof   pommes pont neuf   morille	26
Lamszadel   polenta   daslook   koolraap   raapsteel   gepofte ui	28

## *Nagerechten*

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

Zeebaars | tom kha kai | kalamansi | lamsoor | jalapeño

\*\*\*

Heilbot | miso | kumquat | bisque | gnocchi | prei

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Aardbei | vlierbloesem | amandel | yoghurt

## 5 gerechten | 67

Zeebaars  
Heilbot  
Knolselderij  
Lamszadel  
Aardbei

## 4 gerechten | 55

Zeebaars  
Knolselderij  
Lamszadel  
Aardbei

## 3 gerechten | 43

Zeebaars  
Lamszadel  
Aardbei

*Het chefsmenu serveren wij enkel per tafel.*

*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 7.5 (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