

# 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*

Makreel   munt   doperwt   groene appel   mierikswortel   roodhoornwier	16
Langoustine   gele grapefruit   kalamansi   avocado   kaffir	19
Tartaar van rund   vadouvan   golden enoki   champonzu   pompoen	14
Watermeloen   tomaat   burrata   seitan   buddha's hand	14

## *Hoofdgerechten*

Tarbot   jalapeño   mossel   peterselie   quinoa   koolrabi	30
Open ravioli   knolselderij   bospeen   gezouten citroen   daidai <b>*supplement zwezerik + 7.5</b>	24
USA steak   polenta   daslook   koolraap   raapsteel	28
Eend   pommes fondant   tuinboon   baharat   cantahrel   courgette	26

## *Nagerechten*

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle   stroop   compote   notenbrood	15
Mango   groene curry   paksoi   limoen	12
Braam   pistache   dragon   witte chocolade	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

Makreel | munt | doperwt | groene appel | mierikswortel | roodhoornwier

\*\*\*

Schol | jalapeño | mossel | peterselie | quinoa | koolrabi

\*\*\*

Open ravioli | knolselderij | bospeen | gezouten citroen | daidai **\*supplement zwezerik + 7.5**

\*\*\*

Eend | pommes fondant | tuinboon | baharat | cantahrel | courgette

\*\*\*

Braam | pistache | dragon | witte chocolade

## 5 gerechten | 67

Makreel  
Schol  
Open ravioli  
Eend  
Braam

## 4 gerechten | 55

Makreel  
Open ravioli  
Eend  
Braam

## 3 gerechten | 43

Makreel  
Eend  
Braam

*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