



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

Harderfilet ceviche komkommer groene paprika citroen dashi	16
Langoustine gele grapefruit kalamansi avocado kaffir	19
Tartaar van rund - 20° eidooier savora mosterd bieslook sambai	14
Watermeloen tomaat burrata seitan buddha's hand	14

Hoofdgerechten

Tarbot paling knolselderij groene asperge groene kruiden	30
Pompoen gnocchi aubergine miso bimi *supplement zwezerik + 8.5	24
USA-steak polenta daslook koolraap raapsteel	28
Dubbel Doel Koe aardappel artisjok curry madras sperzieboon	26

Side dishes

Frites truffelmayonaise Parmezaan	6
Gepofte krieltjes zeezout	5

Nagerechten

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle stroop compote notenbrood	15
Yuzu witte chocolade basilicum paranoot	12
Kiwi champagne yoghurt macadamia noot	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>framboos verveine</i>	
<i>witte port rettich</i>	
<i>mandarijn sake</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.

Harderfilet | ceviche | komkommer | groene paprika | citroen | dashi

Pompoen | gnocchi | aubergine | miso | bimi ***supplement zwezerik + 8.5**

Dubbel Doel Koe | aardappel | artisjok | curry madras | sperzieboon

Kiwi | champagne | yoghurt | macadamia noot

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