

## 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*

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 <b>*supplement zwezerik + 8.5</b>	24
USA-steak   polenta   daslook   koolraap   raapsteel	28
Dubbel Doel koe   aardappel   artisjok   curry madras   sperzieboon	26

### *Nagerechten*

Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle   stroop   compote   notenbrood	15
Yuzu   witte chocolade   basilicum   paranoot	12
Kiwi   champagne   yoghurt   macadamia noot	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

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Rode mul | paling | knolselderij | groene asperge | groene kruiden

\*\*\*

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

\*\*\*

Kiwi | champagne | yoghurt | macadamia noot

## 5 gerechten | 67

Harderfilet  
Pompoen  
Rode mul  
Dubbel Doel Koe  
Kiwi

## 4 gerechten | 55

Harderfilet  
Pompoen  
Dubbel Doel Koe  
Kiwi

## 3 gerechten | 43

Harderfilet  
Dubbel Doel Koe  
Kiwi

*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