



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 pastrami   rode kool   amandelen   cranberry   5 spices | 13 |
| Salade of sandwich tonijn   sesam   komkommer   wasabi                     | 13 |

### *Soepen*

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Tom kha kai   kip   taugé   bosui   paksoi | 10 |
| Pompoen   curry   pepita's   paksoi        | 10 |

### *Voorgerechten*

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Zeebaars   krab   duindoornbes   jalapeño   salty fingers   avocado   rammenas   dille | 17 |
| Coquille   bulgur   anijspaddenstoel   miso   sambai   bieslook                        | 21 |
| Pastrami van ree   zuurkool   rode biet   oesterzwam   snijbiet   kervel               | 15 |
| Fregola   tartaar van wortel   gember   tandoori   geitenkaas   bosui                  | 15 |

### *Hoofdgerechten*

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tarbot   gekonfijte aardappel   dragon   paling   yuzu   groene asperge                         | 32 |
| Bloemkool   gele curry   beukenzwam   witlof   amandel   prei <b>*supplement zwezerik + 8.5</b> | 25 |
| Roodpootpatrijs   pommes dauphine   tijm   bimi   cepes   truffel                               | 29 |
| Hert   peterselie   sjalot   pommes fondant   peterseliewortel                                  | 27 |

### *Side dishes*

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Frites   truffelmayonaise   Parmezaan | 6 |
| Gepofte krieltjes   zeezout           | 5 |

### *Nagerechten*

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Assortiment kazen van Bourgondisch Lifestyle   stroop   compote   notenbrood | 16 |
| Yuzu   witte chocolade   basilicum   paranoot                                | 13 |
| Ananas   zwarte sesam   kumquat   witte chocolade   limoenblad               | 13 |



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.*

Zeebaars | krab | duindoornbes | jalapeño | salty fingers | avocado | rammenas | dille

\*\*\*

Bloemkool | gele curry | beukenzwam | witlof | amandel | prei **\*supplement zwezerik + 8.5**

\*\*\*

Hert | peterselie | sjalot | pommes fondant | peterseliewortel

\*\*\*

Ananas | zwarte sesam | kumquat | witte chocolade | limoenblad

2-gangen 35 | 3-gangen 45 | 4-gangen 57

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