



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 *supplement zwezerik + 8.5	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 8 (heel) of 5.5 (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