

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

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

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 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

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

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

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

Hert | peterselie | sjalot | pommes fondant | peterseliewortel

Ananas | zwarte sesam | kumquat | witte chocolade | limoenblad

5 gerechten | 69

Zeebaars
Bloemkool
Rode mul
Hert
Ananas

4 gerechten | 57

Zeebaars
Bloemkool
Hert
Ananas

3 gerechten | 45

Zeebaars
Hert
Ananas

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 8 (heel) of 5.5 (half)

Onbeperkt tafelwater 3.5 p.p.

De ultieme Bentinck experience: Het 5-gangen All-In JRE-Menu - 125 p.p.

Aperitief | 5 gangen diner | wijnarrangement | water | Koffie/thee en friandises

JRE
JEUNES RESTAURATEURS