

# Chef Jeroen Berendsen

Chef Jeroen brengt passie en ervaring naar de keuken van Gastrobar De Wereld. Van jongs af aan is hij al gefascineerd door koken. Via zijn koksopleiding en onder andere ervaring als sous-chef bij De Bloemenbeek bouwde hij zijn talent verder uit.

Jeroen zet zich graag steeds meer in voor duurzaamheid, seizoensproducten en lokale leveranciers. Jaar op jaar blijft hij de gasten van Hotel de Wereld verrassen met creatieve gerechten, beïnvloed door de omgeving en zijn team.

Wil je de ultieme beleving van Jeroens passie? Proef het 'Verrassingsmenu van de Chef'.

## Favoriet van de Chef

Op deze kaart is het vegetarische gerecht met *groene en witte asperges* de favoriet van Jeroen.

Een verfijnd seizoensgerecht, geserveerd met een perfect 63 °C eitje, romige hollandaise saus en een vleugje oude kaas.

De combinatie van deze klassieke smaken zorgt voor een balans tussen frisheid en diepgang.

## Bijpassende wijn

Ons team zoekt graag een glas of fles wijn voor je uit om van jouw avond bij Gastrobar de Wereld een culinaire beleving te maken.

Bij de favoriet van de chef serveren wij je graag de *Masi Pinot Grigio*. Deze lichte, frisse wijn heeft een subtiele fruitige afdronk en een aangename, zachte structuur.

Ben je benieuwd naar ons exclusieve aanbod per fles? Vraag dan naar de uitgebreide wijnkaart! Ons restaurantteam zoekt graag een passende fles uit.

# DE WERELD gastrobar



## À la carte

Gerechten ter grootte van een tussengerecht | 15.5

### **Carpaccio van dubbeldoel koeien**

Nagelholt | Truffel | Wageningsch Roem

### **Asperge tempura (V)**

Rijstnoedels | Atjar | Dashi

### **Geelstaart**

Saké | Komkommer | Limoenblad (+3,00)

### **Aubergine bonbon (V)**

Ras el hanout | Zwarte knoflook | Bosui

### **Ambachtelijk gerookte zalm**

Asperge | Eigeelcrème | Limoen

### **Seizoensvis**

Meiknol | Scheermes | Bloemkool

### **Maishoen**

Bieten | Pont Neuf | Citroen mayonaise

### **Gamba**

Spinazie | Krieltjes | Kreeftensaus (+2,50)

### **Witte en groene asperges (V)**

63 graden eitje | Hollandaise saus | Oude kaas

### **Duet van eigen koeien**

Paprika | Courgette | Rode wijn (+3,00)

### **Koolrabi (V)**

Peterseliewortel | Truffel aardappel | Vadouvan

### **Lamsstoof**

Gebakken asperges | Aardappelkaantjes | Daslook (+3,00)

### **Zonnevis**

Doperwten | Bospeen | Kerrie | Mint (+2,00)

## Verrassingsmenu van de Chef

Chef Jeroen en zijn keukenteam laten je graag kennismaken met de smaken van onze Gastrobar, laat je verrassen!

4 gangen | 55

6 gangen | 75

Het 'Menu van de Chef' is ook vegetarisch of veganistisch mogelijk.

## Bijgerechten

*Heerlijk voor erbij*

**Zoete aardappel frites** | 7.5

Truffel mayonaise | Bieslook

**Oerfrites** | 6.5

Cajun mayonaise | Grana Padano

**Groene salade** | 6.5

Geitenkaas | Olijven | Tuinkers

**Groente van het seizoen** | 5.5

---

## Verleidingen

*Een fijne afsluiter van jouw culinaire bezoek*

**Hollandse aardbeien** | 10.5

Lemoncurd | Honing | Rabarbersorbet

**Blauwe bessen** | 10.5

Witte chocolade | Vanille | Hazelnoot granola

**Hollands kaas assortiment "Hollandse Glorie"** | 17

Notenbrood | Jam

---

## Lekker bij de koffie

**Ambachtelijke friandises** | 6

Drie zoete verrassingen

Heb je dieetwensen of allergieën? Wij houden hier graag (waar mogelijk) rekening mee.