

PUUR GENIETEN

Welkom bij Gastrobar De Wereld! Geniet van verfijnde, culinaire gerechten. Niet te groot, niet te klein - precies goed.

In een gezellige setting brengt Chef Jeroen met zijn team de beste smaken van de regio samen. Altijd vers en altijd verrassend.

Laat je verwennen en beleef een avond waar alles klopt.

Verrassingsmenu van de Chef

Maak kennis met de beste smaken van onze Gastrobar, laat je verrassen!

4 gangen | 55

6 gangen | 75

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

Zelf kiezen?

Kies zelf uit onze à la carte de gerechten die u het lekkerst vindt. Stuk voor stuk mooie gerechten in het formaat van een tussengerecht.

Ons menu nodigt uit om meerdere gerechten te bestellen en samen te delen. Ontdek samen een tafel vol heerlijke smaken.

Puur genieten

DE WERELD
gastrobar

À la carte

Verrassende gerechten in formaat tussengerecht - 15.5

Zalm

Koud gerookte zalm, vol van smaak met zoetzure groente, peterseliewortel en amandel

Carpaccio

Dungesneden carpaccio met aardappelkrokant, gebakken uien mayonaise en Wageningsch Roem kaaskrokantje

Geitenkaas (V)

Zachte Brömmelse geitenkaas met Gelderse bieten, citroengras en zoethout

Gans

Dungesneden ganzenfilet met een zachte wildsmaak, verrijkt met witte kool, dadels, rode ui en pistache

Zuurkool (V)

Smeuïge zuurkool met kweeper, brioche, kaneel en hazelnoot - een verrassend zachte combinatie

Hazenpeper

Klassieke hazenpeper met Hollandse spruiten, kokosrijst en Spaanse peper (+3,00)

Patrijs

Gebakken patrijs met witlof, fluweelzachte aardappel mousseline en jus van port (+3,00)

Wilde eend

Eendenborst met een krokante bitterbal van eendenbout, geserveerd met winterpeen, uiencompote, aardappel en vadouvansaus (+3,00)

Knolselderij (V)

Perfect gepoft om alle smaken te bewaren, met rettich, soja en beukenzwam

Duet van Gelderse koeien

Duet van malse biefstuk met een rendang dumpling, in combinatie met pastinaak, aardpeer en saus van bruine rum (+3,00)

Seizoensvis

Heerlijke langzaam gegaarde wintervis, verrassend gecombineerd met boerenkool, zilveruitjes en ponzu

Hert

Hertenbiefstuk met winterse smaken van pommes dauphine, rode kool, stoofpeer en 5-spices (+3,00)

Dry aged pompoen (V)

Pompoen zoals je die nog niet eerder proefde verrijkt met tamme kastanjes, schorseneren en wilde andaliman pepers

Bijgerechten

Heerlijk voor erbij

Zoete aardappel frites | 7.5

Gebakken uien 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

Banaan | 10.5

Romige banaan cremeux met een crunch van pinda, gezouten karamel en frisse verveine

Crème brûlée | 10.5

Met een winterse twist van appel, calvados en ons eigen stroopwafel roomijs

Hollandse kazen | 17

Kaasproeverij van verrassende Hollandse kazen met noten-vijgenbrood

Lekker bij de koffie

Ambachtelijke friandises | 6

Luxe zoete traktaties, met signature de Wereld bonbons

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

Dit zijn onze partners in smaak

Bij Gastrobar De Wereld geloven we dat goed eten begint bij de bron. Daarom werken we met lokale boeren, makers en vakmensen die net als onze chef Jeroen staan voor kwaliteit, duurzaamheid en smaak.

Zuivelhoekje - Wageningen

Onze trots uit Wageningen: Wagenings Roem, een lokaal ontwikkelde oude kaas die we in de keuken op verschillende manieren inzetten.

Geitenkaasboerderij de Brömmels - Woold

Puur en ambachtelijk. Geiten met onbespoten voer van eigen land zorgen voor onze karaktervolle geitenkaas.

Lekker Lupine - Randwijk

Wij zijn dol op deze Hollandse, eiwitrijke boon. Met Lekker Lupine maken we onder andere onze eigen Lupine bitterbal.

Tuinderij 't Lichtveen - Bennekom

Vers, lokaal en onbespoten. 't Lichtveen zorgt voor seizoensgroenten - puur natuur op het bord.

Buitenplaats Park Ruimzicht - Doetinchem

Kruiden en bladgroenten van eigen bodem, zorgvuldig geteeld onder toezicht van partner-chef Bjorn Massop. We verwerken ze waar mogelijk in onze salades en seizoensgerechten.

De Steenoven - Hummelo

Heerlijk rundvlees van dubbeldoelkoeien. Dankzij deze manier van boeren heeft het vlees tot wel 50% minder ecologische footprint dan regulier rundvlees.

Wennekes - 's-Heerenberg

Onze duurzame visleverancier. Dagelijks voorzien zij ons van verse vis van topkwaliteit.

Lokaal, puur en met zorg gekozen