

Snacks | 9.5

Bitterballen | Wijndragers mosterd (6 stuks)

Butterfly garnalen | Tuinkers dip (6 stuks)

Vegan bitterballen | Wijndragers mosterd (6 stuks)

Kaassticks | Truffeldip (V) (6 stuks)

Karaage | Japanse gefrituurde kip | Sriracha mayonaise (6 stuks)

Mix van verschillende warme snacks (10 stuks) **+4**

Borrelplank | 24.5

Voor 2 personen

Charcuterie | Hammen | Droge worst | Kaas | Olijven

Borrelbites

Gordal olijven | Kaas | Ambachtelijke chips | dips 12.5

Zuurdesembrood | Spreads | Gordal olijven | Ambachtelijke notenmix 14.5

Alle bovenstaande bites zijn t/m 22:00 uur te bestellen.

Een gezellige agenda



Bij Hotel de Wereld en Gastrobar De Wereld hebben we altijd een volle agenda vol muziek, evenementen, feestdagen en andere bijzondere momenten om samen te komen.

Scan de qr-code voor meer informatie en om te reserveren.

Wist je dat...

Hotel de Wereld, waar ons restaurant in gelegen is, een rijke geschiedenis kent?

Het meest bekende moment in de geschiedenis vond echter in mei 1945 plaats. Hotel de Wereld is de plek waar de gevolgen van capitulatie van de Duitse bezetter voor Nederland besproken werden.



Scan voor meer historische feitjes

Gastrobar De Wereld is onderdeel van Foodbars Gelderland.
Ontdek meer op foodbarsgelderland.nl



DE WERELD

lounge | gastrobar | serre

LUNCH

puur genieten

van 12:00 t/m 17:00 uur



Onze favorieten

Sandwich gerookte makreel	14.5
Zoetzure komkommer Kappertjes Tuinkers mayonaise	
Wrap lupine hummus (V)	14.5
Rucola Brömmelse geitenkaas Zongedroogde tomaten Achterhoekse pompoenpitten	
Flatbread baba ganoush (V)	14.5
Frisse rode ui Gegrilde groenten Gebakken uien mayonaise	

Proeverij De Wereld | 17.5

Vijf heerlijke lunch klassiekers met een vers soepje, salade, sandwich, uitsmijter en minibroodje kroket.

Classics

Geserveerd op brood gemaakt van natuurlijke ingrediënten op basis van zuurdesem

Rundvlees of vegan kroketten	12.5
Wijndragers mosterd Desembrood	
Sandwich carpaccio - van dubbeldoel rund	14.5
Gebakken uien mayonaise Rucola Wageningsch Roem kaas	
Ambachtelijke uitsmijter	12.5
Drie spiegeleieren Keuze uit ham en/of kaas	
Club sandwich	16.5
Gebakken kippendij Vrije uitloop ei Bacon	

Brioche bun

Bánh mì	14
Rendang Kimchi Pittige kewpie Komkommer	
Crispy Chicken	14
Sesam Zoetzure ui Furikake Sriracha mayonaise	

Genietmomenten

Burger - rundvlees of falafel burger (V)	19.5
Geroosterde brioche Pickles Huisgemaakte burger saus	
Rendang - rundvlees of jackfruit (V)	17.5
Dikke frieten Kimchi Pittige kewpie	
Short rib - op de smoker gegaard en botje verwijderd	17.5
Gemarineerde rettich Furikake crumble Sjalotten jus	
Seizoensvis	17.5
Bloemkoolcurry Groenten van de Buitenplaats* Beurre blanc	
Dikke frieten	6.5
Gebakken uien mayonaise Zeezout	

Soep

Geserveerd met toast gemaakt van natuurlijke ingrediënten op basis van zuurdesem

Verse soep met groenten uit het seizoen (V)	9.5
Tom kha kai	9.5
Dubbeldoelkip Kokos Bosui	

Salades

Geserveerd met toast gemaakt van natuurlijke ingrediënten op basis van zuurdesem

Salade Buitenplaats (V)	17.5
Gegrilde groenten van de Buitenplaats* Brömmelse geitenkaas Pompoenpitten Honing	
Caesar à la Jeroen	17.5
Gebakken kippendij Gekookt ei Ansjovis mayonaise Wageningsch roem Bacon	

Genietmomenten, soep en salades zijn t/m 21:00 uur te bestellen.

*Seizoensgebonden.

Meer weten over de Buitenplaats? Scan de qr-code.



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

Vlotte Wereld lunch

Ontdek onze 2- of 3-gangen lunch, met verrassende seizoensgerechten in formaat tussengerecht.

Perfect om meerdere smaken van onze Gastrobar te proeven. Een verwenmoment midden op de dag.

2 gangen | 35

Voor- en hoofdgerecht

3 gangen | 42.5

Alle drie de gangen passeren de revue

Voorgerecht

Carpaccio

Dungesneden carpaccio met aardappelkrokant, gebakken uien mayonaise en Wageningesch Roem kaaskrokant
of

Geitenkaas (V)

Zachte Brömmelse geitenkaas met Gelderse bieten, citroengras en Achterhoekse quinoa

Hoofdgerecht

Procureur +3,00

Rijk en zacht, met winterpeen, uiencompote, aardappel en aromatische vadouvansaus
of

Knolselderij (V)

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

Nagerecht

Crème brûlée

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

Hollandse kazen +8.5

Kaasproeverij van verrassende Hollandse kazen met notenbrood, jam en nootjes

High borrel

Een proeverij van mooie wijnen in combinatie met verfijnde borrelgerechten. Inclusief tafelwater.

31.5 p.p.

Entree | Cava

Een feestelijk glas met een bijpassende amuse

Tussendoor | Wit

Een mooi glas witte wijn geserveerd met een selectie borrelbites; zuurdesembrood, huisgemaakte spreads, Gordal olijven en ambachtelijke notenmix

Finale | Rood

Sluit af met een glas rode wijn gecombineerd met hartige lekkernijen; mini rendang, kimchi en huisgemaakte bitterbal

Onze partners in smaak

Wij 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.

Samen met deze partners brengen wij de mooiste smaken op tafel: lokaal, puur en met zorg gekozen.

Reserveren voor de high borrel is gewenst. Ook leuk als cadeautip! We schrijven graag een cadeaubon uit.

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