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 | 59
6 gangen | 85

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 - 16.5

Zalm
Perfect geroosterde zalm, geserveerd met groene asperges, look en een krokante pappadum

Carpaccio
Dungesneden carpaccio met gebakken uien mayonaise, Wageningsch Roem kaaskrokant, nagelholt en een frisse touch van rucola

Rettich (V)
In soja en kombu gegaarde rettich, knapperig en vol van smaak, met dille en mierikswortel

Coquille
Zacht gerookte coquille, verrassend gecombineerd met frisse sinaasappel, zilte groenten en krokante aardappelkaantjes (+2,00)

Hollandse Bloemkool (V)
Bloemkool met zoete chutney, 1001-nacht mayonaise, zachte Brömmelse geitenkaas en knapperige hazelnoot

Boerderijeend
Smaakvolle eendenfilet en terrine van eendenbout met zomerse bietjes, bulgur en een rijke jus van ras el hanout en zwarte knoflook (+2,50)

Roodbaars
Op de huid gebakken roodbaars met romige risotto, knapperige groene asperges en een verfijnde saus van kaffirlimoenblad

Seizoensvis
Met schaaldierenfarce, Hollandse garnalen, spinazie en hollandaise van schaaldieren (+1,50)

Wageningse Lupine Pasta (V)
Smeuïge pasta met tijm uit de Buitenplaats, zachte burrata, rucola, hazelnoot en Achterhoekse pompoenpitten

Duet van Gelderse koeien
Duet van mals rund met uiencompote, bospeen en een saus van sjalotten (+3,00)

Kalfsbiefstuk
Boterzachte kalfsbiefstuk van Farm Fields uit Wekerom, met bloemkool, radijs, mini-kroket van kalfstong en saus van sanbaizu

Zachtgegaarde Spitskool (V)
Knapperig en lichtzoet met hummus van Hollandse lupinebonen, zoete cherrytomaat en daslook

Bijgerechten
Heerlijk voor erbij

Zoete aardappel frites | 7.5
Lavasmayonaise | Bieslook

Oerfrites | 6.5
1001-nacht mayonaise | Wageningsch Roem

Groene salade | 6.5
Geitenkaas | Olijven | Tuinkers

Groente van het seizoen | 5.5

Verleidingen
Een fijne afsluiter van jouw culinaire bezoek

Ruby chocolade | 10.5
Fluweelzachte cremeux van ruby chocolade, perfect in balans met frisse hangop van IJsseloord, framboos en een verrassend accent van dille

No bake cheesecake | 10.5
Luchtig en zomers: frisse cheesecake met witte chocolade, zoete zomerkoninkjes, magnolia en een subtiele toets van basilicum

Hollandse kazen | 19
Kaasproeverij van verrassende Hollandse kazen met vijgenbrood, jam en nootjes

Lekker bij de koffie

Ambachtelijke friandises | 7.5
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

DE WERELD
gastrobar