

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.

Het menu is uit te breiden met een selectie van kazen. Deze kan als extra gang of als alternatief voor het dessert worden geserveerd.

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 boerenkool, mayonaise van kerrie madras, Achterhoekse quinoa en gebakken mosterd

Carpaccio

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

Witlof (V)

Sous-vide gegaarde peer in witte wijn en specerijen, met walnoot crumble, witlof en Arcadia blauwaderkaas

Wildpaté

Wildpaté met zacht gebakken brioche, frisse cranberry compote en rozemarijn (+2,00)

Koolraap (V)

Koolraap met kokosmelk, kruidige tandoori, atjar en een knapperige satécrumble

Wilde eendenborst

Smaakvolle eendenborst en bitterbal van de boutjes met polenta, cashewnoot en een rijke jus van koffiekoji en bramen (+2,50)

Seizoensvis

Vis van het seizoen met aardpeer, spruitjes, pommes pont neuf en een verfijnde saus van zwarte knoflook

Duet van Gelderse koeien

Duet van mals rund met uiencompote, pastinaak en een jus van lavas

Kabeljauw

Kabeljauw met hutspot en crème van zoete aardappel, verrijkt met een romige gele currysaus (+1,50)

Wageningse lupine pasta (V)

Smeuïge pasta met knolselderij, truffel, rucola, Brömmelse geitenkaas en Achterhoekse pompoenpitten

Hert

Boterzacht hert met knapperige hazelnoot, kweepeer, rode kool chutney en sherry jus (+2,50)

Pumpkin pie (V)

Pumpkin pie met winterprei, afgemaakt met Mordicus seizoensbier van Stadsbrouwerij Wageningen en five spice saus

Bijgerechten

Heerlijk voor erbij

Zoete aardappel frites | 7.5

Lavasmayonaise | Bieslook

Oerfrites | 6.5

Tandoori mayonaise | Wageningsch Roem

Groene salade | 6.5

Brömmelse geitenkaas | Zongedroogde tomaat | Tuinkers

Groente van het seizoen | 5.5

Verleidingen

Een fijne afsluiter van jouw culinaire bezoek

Kersen | 10.5

Fluweelzachte mousse van violet met frisse kersen, matcha thee en een verrassend accent van verveine roomijs

Miso parfait | 10.5

Romige miso parfait met beurre noisette, zoete peer en pure chocolade

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