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 gebakken uien mayonaise, Wageningsch Roem kaaskrokant, nagelholt en een frisse touch van rucola
of
Witlof (V)
Sous-vide gegaarde peer in witte wijn en specerijen, met walnoot crumble, witlof en Arcadia blauwaderkaas

Hoofdgerecht

Hert +2,50
Boterzacht hert met knapperige hazelnoot, kweepeer, rode kool chutney en sherry jus
of
Wageningse Lupine Pasta (V)
Smeuïge pasta met knolselderij, truffel, rucola, Brömmelse geitenkaas en Achterhoekse pompoenpitten

Nagerecht

Miso parfait
Romige miso parfait met beurre noisette, zoete peer en pure chocolade
of
Hollandse kazen +8.5
Kaasproeverij van verrassende Hollandse kazen met vijgenbrood, 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 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.

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