

## DE WERELT STANDAARD

ECHT.LOKAAL.SEIZOENSgebonden

### **Ontdek de Smaak van Nederland bij De Werelt**

De Werelt Standaard staat voor duurzaamheid en kwaliteit. Wij serveren gerechten met Hollandse producten, afkomstig van lokale Nederlandse boeren via korte ketens. Ons restaurant verbindt gasten direct met de boeren, zodat u verantwoord kunt genieten van de pure smaak van Nederland.

Bij De Werelt draait alles om het gebruik van lokale ingrediënten. Onze menukaart is een eerbetoon aan de rijkdom van Nederlandse bodem: maar liefst 70% van onze ingrediënten komt van lokale boeren en producenten. Van het ontbijt tot aan de bar, geniet u van de heerlijkste producten die Nederland te bieden heeft.

Dit willen wij u laten beleven, proeven en herkennen in het Hotel.



**DE WERELT**  
NATURAL CONNECTION



**HUBERTUS**  
RESTAURANT

### Verrassingsmenu uit het seizoen

Buiten de kaart om stelt onze keukbrigade wisselende verrassingsmenu's samen. U heeft de keuze uit:


3 - Gangenmenu	€ 39,50
4 - Gangenmenu	€ 49,50

### 3 - GANGEN KEUZEMENU € 43,50

Alle gerechten zijn ook los te bestellen

Voorgerechten	€ 14,50
Hoofdgerechten	€ 26,50
Desserts	€ 8,50

### VOORGERECHTEN

DUTCH CAPRESE 2.0   
Gemarineerde tomaat | Crème van Hollandse Burratta | Basilicumroom

HOLLANDSE STEAK TARTAAR  
Gepekeld eidooier | Boerenkaas | Ceasardressing


ZALMFOREL CARPACCIO VAN 'T SMALLERT **+€ 2,50**  
Kruidensla | Zoetzure groente |


MAKREELMOUSSE  
Groene appel | Kappertjes | Citroen

TARTAAR VAN BIET   
Limoen | Rettich | Crème fraîche | Meiknol

VERRASSINGS VOORGERECHT VAN DE CHEF  
Gerecht uit het seizoen

### SOEPEN

HOLLANDSE TOMATENSOEP   
Croutons | Crème fraîche |

SPICY POMPOENSOEP   
Citraengras | Rode peper

### HOOFDGERECHTEN

BRABANTSE MEERVALFILET  
Antiboise van tomaat | Kruidenkorst

HOLLANDSE RISOTTO   
Parelgort | geroosterde bospeen

BIOLOGISCHE KALFSSUKADE  
Jus d' Veau | Crème van pompoen

DRY AGED BIETSTUK   
Bietenjus | Kruidenkaas | Seizoensgroente

HOLLANDSE RUNDER ENTRECOTE **+€ 4,50**  
Saus van rode port | Crème van rode biet

VERRASSINGS HOOFDGERECHT VAN DE CHEF  
Gerecht uit het seizoen | Tevens vegetarisch te bestellen

### Supplementen

PORTIE FRIET | MAYONAISE € 5,00

PORTIE FRIET | TRUFFELMAYONAISE | BOERENKAAS € 6,00

### DESSERTS

YOGHURT PARFAIT  
Roodfruit | Honinggraat

CITROEN RICOTTATAARTJE  
Cremeux witte chocolade | Atsina

CHOCOLADE MOUSSE  
Roodfruit | Gel | Crumble

GRAND DESSERT **+€ 5,00**  
Proeverij van diverse desserts



Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!