

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 de 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 bij De Werelt.



DE WERELT
NATURAL CONNECTION



HUBERTUS
RESTAURANT

VERRASSINGSMENU UIT HET SEIZOEN

Buiten de kaart om stelt onze keukenbrigade 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

BROODPLANKJE € 6,50

Brood van Bakker Piet | Smeersels

VOORGERECHTEN

TUIN VAN BIET 
Bietensalade | Hummus | Gerookte amandel | Frisse salade

BUIKSPEK
Sousvide geeraard buikspek | Atjar | Hosin

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

GARNALENCOCKTAIL
Noorse garnalen | Groene appel | Haringkaviaar

CARPACCIO VAN KNOLSELDERIJ 
Knolselderijsalade | Truffelcrème | Notenmelange

WAARDSE RUNDERCARPACCIO
Oude kaas | Kruidenmayonaise | Rucola

KOKOS-MASALA SOEP 
Citroengras | Rode peper | Oerbrood van Bakker Piet

HOOFDGERECHTEN

VIS VAN DE DAG
Dagelijks wisselende vis van de dag | Witte wijnsaus

HOLLANDSE RISOTTO 
Parelgort | Geroosterde bospeen

WAARDSE RUNDERBIEFSTUK
Jus de veau | Crème van pompoen

POMPOENSTEAK 
Muhammara | Vegan geitenkaas | Seizoensgroente

HOLLANDSE KALFS RIBEYE + € 4,50
Saus van rode port | Seizoensgroente

SATÉ
Spies van kippendijen | Satésaus | Kruidige rijst

VERRASSINGSHOOFDGERECHT VAN DE CHEF
Gerecht uit het seizoen

SUPPLEMENTEN

PORTIE FRIET | MAYONAISE € 5,00

PORTIE FRIET | TRUFFELMAYONAISE | BOERENKAAS € 6,00

DESSERTS

PECANNOTENTAART
Huisgemaakt | Honing | Vanilleijs

PARFAIT BLOEDSINAASAPPEL
Roodfruit | Crumble

CHEESECAKE PERZIK
Perzik | Gezoete room | Atsina

GRAND DESSERT + € 5,00
Proeverij van diverse desserts

KOFFIE MET LEKKERNIJ



Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!