



Vergeet
niet in te
checken op
facebook ;-)



eten bij WERELDS Diner



Dinsdag t/m zaterdag van 17.30 tot 22.00 uur / Zondag van 17.30 tot 21.00 uur

Omdat wij werken met verse producten kiezen wij bewust voor een kleine a la carte kaart.
Voor meer variatie hebben wij een verrassingsmenu welke om de week wisselt.

Chefs Menu



De chef bereidt voor u een fantastisch 3, 4 of 5 gangen verrassingsmenu waarbij hij waar mogelijk rekening houdt met eventuele dieetwensen en/of allergieën.

3-gangen 35,50 | **4-gangen 40,50** | **5-gangen 45,50**



Desgewenst serveren we bijpassende wijnen of bieren bij het Chefs menu.
We willen u verzoeken om per tafel te kiezen voor het Chefs menu óf a la carte gerechten.

A la carte


Voorgerechten

- Brood van bakkerij Vlinder met diverse tapenade, olijfolie en dukkah  6,50
- Gebakken zalm, crème van topinambur, schaaldierenkaramel en witte chocolade 10,50
- Gestoomde bao bun met pulled beef, ingelegde rode kool, krokante kikkererwten en vadouvancreme 11,00
- Zacht gegaarde pastinaak in krokante koffiekorst, knolselderijcrème, gebrande noten en beurre noisette  9,50


Soep

- Pastinaak-knolselderijsoep met bieslookolie  7,00
- Indiase Dahl soep met geroosterd pitabrood  8,50


'Wereld' burger

- 100% rundvlees burger met huisgemaakte friet en truffelmayonaise 17,50
- Vegetarische burger met huisgemaakte friet en truffelmayonaise  17,50

Salade

- Falafelbowl met geschroeide courgette, geroosterde paprika, rode biet, geitenkaas, dadels en amandel  14,50

Hoofdgerechten

- Op de huid gebakken zeebaarsfilet, rode bietenrisotto, Shanghai paksoi en chioggia bietenchips 21,50
- Gegrilde runder ribeye, mungbonen, gegrilde oerwortel, haricot-verts en Chimichurri (Met friet + 3,50) 23,50
- Stoof van bospaddenstoelen met linzen, groene asperges, citrus-crème fraîche en oerbrood  19,50

Voor de kleintjes <12

- Pasta met witvis en seizoensgroenten 12,00
- Kipnuggets, bitterballen of kaassoufles met frietjes en salade 9,50

Nagerechten

- Scroppino met citroenijs, prosecco, vodka en limoncello 8,00
- Wentelteefje van Fries suikerbrood met tonkabonen roomijs en gezouten karamel 8,50
- Pure chocolademousse met witte chocolade roomijs en pistache spongecake 8,50
- Biologische kazen met vijgenbrood en een glas rode port 13,50
- Koffie naar keuze met huisgemaakte chocolade 6,50
- Speciale koffie naar keuze met huisgemaakte chocolade 10,00

 = vegetarisch of vegetarisch te bestellen

Onze dinerkaart is met veel zorg samengesteld, waarbij wij waar mogelijk werken met fair trade en biologische producten. Daarnaast serveren wij scharrelvlees en duurzame vis.

Mocht u het leuk vinden om onze huisgemaakte vijgenmosterd, dukkah, limoncello, jam enz. kado te doen of mee naar huis te nemen, we verkopen deze bij de bar.

Heeft u een allergie of vragen over de samenstelling van onze gerechten? Informeer hiernaar bij onze medewerkers.