



A la Carte dineren

Voorgerechten

Runder carpaccio XXL.

Van het Sallands Brandroodrund, met kruiden en sesamcroutons, truffelmayonaise, krokant spek en pluksla.

€ 11,75

Hutspot salade.

Salade van wortel, ui en blokjes aardappel geserveerd op plakjes lauwe varkensnek met gemberdressing.

€ 9,75

Van de Veluwe.

Wildzwijn paté met bospaddenstoelen, perenchutney en kruidnagelmayonaise.

€ 9,75

Champignons Dordogne.

In bockbierbeslag gefrituurde champignons geserveerd met rozemarijn crème.

€ 9,75

Rillette van Kabeljauw.

Zacht gegaarde Kabeljauw met saffraanmayonaise, kerrie croutons.

€ 11,75

Kalf bonbon.

Gebraden kalfsmuis als bonbon gevuld met mierikswortelcrème op frisse herfst salade.

€ 9,75

Gevogelte farce. (warm tussen gerecht)

Farce van gevogelte en eend gebakken in roomboter met acetico stroop en kwartel ei.

€ 9,75

Warme bakker.

Bij het aperitief een huisgemaakt biologische 9 granen bol met kruidenboter en tapenade.

€ 4,75

Soepen

Zwolse mosterdsoep.

Zwolse mosterdsoep vanuit de pan
geserveerd aan tafel met droge worst en
prei ringen

€ 6,00

Pompoensoep.

Pompoen in het seizoen! Met filostengel
opgemaakt met spek en geitenkaas.

€ 6,25

Bouillon van Eekhoorntjesbrood.

Bouillon van Diffels Eekhoorntjesbrood
met Italiaanse truffel verwerkt in
draadjesvlees en kwartel ei.

€ 7,00

Vegetarische gerechten

Italiano.

Lind pasta met truffel, brie en spinazie .

€ 19,75

Lasagne vega.

Heerlijke groente lasagne met gesmolten
blauwschimmel kaas en noten garnering.

€ 19,75

Vlees gerechten

Schnitzel van formaat .

Schnitzel van formaat geserveerd met een champignon en spek saus.

€ 19,75

Fijnproevers duo.

Malse biefstuk tezamen met een huisgemaakte bitterbal van zout buikspek, rodewijnjus en pastinaakpuree.

€ 27,50

Duitse Biefstuk.

Grof gemalen biefstuk op bruine bonen, spek, paprika en ui.

€ 24,75

Klassieker.

Malse procureur met kastanje champignon`s, rode ui en kalfsjus.

€ 19,75

Haas in de pot.

Stoofpot van wild geschoten haas met Slatman koek, rodekool/appelpuree.

€ 22,75

Zwein haxe.

Stevige korst. Zwein haxe belegd met gedroogde landham op bedje van zuurkool.

€ 18,50

Visgerechten

Schelpen vangst.

Porseleinen schelp gevuld met een vis mix variatie op een bedje van saffraanrisotto, venkel en wortel.

€ 21,75

Schelvisfilet.

Schelvis op een doperwten mousseline met stevige Beurre Blanc saus.

€ 21,75

Gevogelte gerecht

Vecht eend.

Wilde eendenborst met kersensaus op gele bietenpuree. Geserveerd met roulau van eend gekonfijt in ganzenvet.

€ 23,75

Alle gerechten worden geserveerd met op het bord een groente garnituur. Op tafel serveren wij u een onbeperkt aardappel en koud garnituur.

Friet met mayonaise zijn los bij te bestellen. € 2,75

Nagerechten

Flensje.

Flensje gevuld met warme bosvruchten en vanille ijs.

€ 8,75

Winters genieten.

Appel-kaneel parfait met compote van boerenjongens.

€ 7,75

Zwart / wit.

Huisgemaakte chocolade Brownie met witte chocolade mousse.

€ 8,75

Fris en warm.

Voor de echte smulpaap, appel beignets met kaneel ijs

€ 7,75

Diffels brouwsel.

Al jaren brouwen wij al onze eigen Diffelse likeur volgens 43 jaar oud geheim recept.

Deze likeur is heerlijk naast een koffie maar ook lekker in de koffie geserveerd met een heerlijke toef slagroom.

€ 6,75

Stoofpeertje.

Schelp van kletskop met gele room en stoofperen gegarneerd met marsepeinparels.

€ 8,75

Graag bieden wij u na het dessert onze koffie kaart aan met daarop verschillende koffie smaken zowel met als zonder alcohol. Deze dinner koffie's worden geserveerd met huisgemaakte bon bon en koekjes en lekkernijen. Neemt u hierbij gerust plaats bij de openhaard en geniet van uw heerlijke likeur of cognac.

Wijnen per fles

Witte wijnen :

Pinot Blanc

Frisse jonge wijn uit de franse Elzas met een aangenaam bouquet van wit fruit.

Druifsoort : Pinot Blanc.

Te combineren met : salades, asperges, gerookt vlees en vissoorten.

€ 26,50

Ardeche Chardonnay

Wijn uit de Bourgogne met een brutaal prikkelende smaakdoor toevoeging van citrusfruit. Volle intense smaak.

Druifsoort : Chardonnay

Te combineren met : koud vlees, vis, schaal en schelpdieren.

€ 28,50

Pinot Grigio

Italiaanse wijn met een vol bouquet en karakteristieke geur die aan amandel doet denken. Zachte, droge stijlvolle smaak.

Druifsoort : Pinot Grigio

Te combineren met : patés, geitenkaas, gevogelte, gerookte vis.

€ 29,50

Rode wijnen :

Marques de Valcarlos Ciranza

Spaanse Navarra met een diep rode kleur, 12 maanden gerijpt op eikenhout waardoor de wijn een volle smaak met ietwat een vetje krijgt.

Druifsoort : Tempranillo en Cabernet Sauvignon.

Te combineren met : vlees, gevogelte, zwezerik en harde en zachte kazen.

€ 25,50

Cotes du Rhone

Robijn rijk en kruidig bouquet, mooie volle en krachtige wijn door rijping op eikenhout.

Druifsoort : Grenache, Mouvedre en Syrah.

Te combineren met : vette vis, rund en kalfsvlees en stoofschotels.

€ 28,50

Chateau les Chapelles

Franse wijn uit de Saint Emillion met een bouquet van zwart fruit, een vleug van vanille en chocolade met een minstens 18 maanden houtrijping.

Druifsoort : Merlot en cabernet Sauvignon

Te combineren met : wild en lam.

€ 36,50

Naast onze wijnkaart hebben wij ook een vaste huis wijn wit, rood en roze. Welke alle drie Chileense wijnen zijn.

Ook hebben wij de zogenaamde “**open wijnen**” welke per seizoen en diner kaart samenstelling wisselen. Deze wijnen geven een extraatje aan uw gerecht en kunnen dus een perfecte wijn en spijs combinatie met algemene klassieke smaken.

Onze gastheren en dames vertellen u graag over de “open” wijnen en zullen hem u met plezier laten proeven.

Huismenu

Wilt u genieten van een ontspannen avondje uit laat u dan verwennen door gebruik te maken van ons huismenu.

Het menu wisselt met de seizoenen en de kaart. Het menu wordt naar keuze in 4 of 5 gangen geserveerd. Hierbij krijgt u verschillende proeverijen met verfijnde opmaak geserveerd. Erg leuk om op deze manier met onze “hele kaart” kennis te maken. Het menu kan met alleen vis, alleen vlees of vegetarisch geserveerd worden.

In de kaart vindt u voorbeelden van gerechten welke o.a. in het Huismenu worden verwerkt.

Boerderij Restaurant De Gloepe

Al ruim 43 jaar een begrip in het vechtdal maar ook in het Twente en het Sallandse land spreekt men er vol lof over.

Wij heten u dan ook een warm WELKOM in onze eeuwen oude Saksische boerderij.

Naast ons a la carte restaurant kunnen we voor u nog vele extra's verzorgen welke wij graag op deze wijze even aan u willen voorstellen.

Het restaurant bied ruimte aan (afhankelijk van de opstelling) 120 personen. De oude voorkamer biedt ruimte aan 30 personen. Maar ook in de zomer lenen onze 2 terrassen en de tuin zich tot het houden van feesten / partijen tot 275 personen.

Wij verzorgen :

Huwelijk ceremonie's
Receptie's
Bedrijfsfeesten
Jubileum feesten en diners
Walking diner's ten behoeve van uw eventueel 25 of 40 jarige huwelijk viering.
High tea's

Gedurende de wintermaanden (oktober tot eind maart) serveren wij iedere zondag tussen 12.00 en 15.00 een stamppottenbuffet. Onbeperkt genieten van stamppotten en winterse schotels, 3 vleessoorten met garnituren en soep vooraf voor € 14,50 p.p.

Op de feestdagen (Pasen, Pinksteren, Vader en Moederdag en Kerst serveren wij tussen 12.00 en 15.00 een feestelijke Brunch.

Wij wensen u een plezierig, gemoedelijk en smakelijk verblijf.

Gastheren en Gastvrouw :

Wilberd Prinsen (eigenaar)

Richard Boer (eigenaar)

Erik Meulenkamp (manager)

Suzanne Cremer (vinoloog)

Keuken team :

Michel Neep (chef kok, leermeester)

Janneke Schipper (zelfstandig werkend / assistent leermeester)

Olaf Slot (leerling)

Jessica Stegehuis (gastvrouw / leerling kok)