



WELKOM

Van harte welkom in het restaurant / op het boeren erf van Hotel boerderij restaurant De Gloepe.

Wij serveren ontbijt, lunch en diner maar daarbuiten ook High tea welke wij serveren in het handgemaakte servies van de Zweedse ontwerpster Liesbeth Dahl.



Op het boeren erf staat ons 18 kamers tellende 4* hotel. Rust, ruimte en reinheid. U kunt er heerlijk overnachten in luxe kamers met o.a. flatscreen en vrij gebruik WIFI.

Naast onze wijnkaart vertellen wij u graag over onze wijn maar ook tapbier van de maand, dit zijn wijnen en tapbieren geselecteerd naar het seizoen.

De producten welke u op onze lunch en diner kaart vindt zijn (h)eerlijk, seizoensgebonden en duurzaam gevangen. Waar mogelijk gebruiken wij producten uit onze trots, het Vechtdal!

Ook onderhouden wij aan de voorzijde van de boerderij een kleine kruidentuin om uw gerechten af te maken met pure smaken. (Neem gerust een kijkje).

In deze kaart ziet u enkele TIP gerechten welke een pure smaak bevatten en waarin vele gasten u smaakvol voorgingen.

Allergenen: onze gerechten kunnen allergenen bevatten, geef aan bij de bediening wat u niet mag en wij houden er rekening mee.



Hét adres voor
fijnproevers!

VOORGERECHTEN

Klassiek rondje (tip)

Tataar van rund met ansjovis mayonaise, Zwolse mosterd, rauw ei en gefrituurde kappertjes.

9,75 euro

Uit grootmoeders cakeblik

Terrine met pastrami, pulled pork, Madeira, truffel chips, stroop van px cherry en pompoen gember jam.

9,75 euro

Herfst Carpaccio xxl

Dun gesneden runder muis met eekhoortjes brood herfst salade, sesam Parmezaan koekjes en frambozen uitjes.

(Supplement bij te bestellen Krullen eendenlever. 3,75 euro)

11,75 euro

Schatten uit de zee

Lasagne van krokante vellen wonton, rivierkreeftstaartjes met cocktailsaus, tomatengel en mango.

11,75 euro

Neusje van de zalm

Krullen huis gerookte zalm op roomboter toast met rode biet, granny smith en mierikswortel-mayonaise.

11,75 euro

Goud Makreel

Gebrande makreel met zoetzuur van rettich oester vinaigrette. Met rode ui, crème fraîche en kerrie krokantjes.

9,75 euro

SOEPEN

Fles pompoen

Pompoensoep met geitenkaas en hazelnoten en bladerdeeg stengel van pistache.

6,75 euro

Oosterse wateren

Oosterse paddenstoelenbouillon met rolletje eend, bosui en gebrande sesam.

7,75 euro

Klassieke soepen in kop geserveerd:

Dubbel getrokken runderbouillon met draadjes vlees.

5,75 euro

Pomodori tomatensoep.

5,75 euro

Onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten, vraag de gastheer of dame naar informatie

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Eendje op het droge (tip)
Gekonfijte eendenbout op een creme van rucola met een jus van vijgen.

21,75 euro

Stoofpotje van het wild
Wildstoof van hert, haas en ree met hete bliksem, rode kool en stoofpeer.

22,75 euro

Over koetjes en kalfjes
Biefstuk met crème van pastinaak, tomaat en courgette salsa. Geserveerd met kweepeer jus en zoete witlof.
(Supplement bij te bestellen
Krullen eendenlever. 3,75 euro)

27,50 euro

Het varkentje wassen
Trio van het Diffelse zwijntje, kophaas, buikspek en een kroketje van gestoofde nek op dotten van broccoli en truffeljus.

19,50 euro

VIS

Fruit de mer
Risotto gevuld met zeevruchten. Paksoi, bosui en krab marinade.

21,75 euro

Als een vis in het water
Zeebaars filets gebakken in roomboter. Geserveerd met Bataat crème, gepofte Cherry tomaten en een saus van eekhoorntjes brood.

22,75 euro

VEGETARISCH

Huisgemaakte ravioli
gevuld met paddenstoelen, knolselderij, truffel en Parmezaan. Begeleid met gemarineerde rucola en ratatouille.

21,75 euro

HOOFDGERECHTEN KLASSIEKERS

Spareribs (tip)
Van het bot vallende spareribs geserveerd met 2 koude sauzen.

Dames portie 21,75 euro

Heren portie 23,75 euro

Schnitzel xxl geserveerd met seizoensgroenten en champignonroomsaus.

21,75 euro

Dagverse witvis met krokante kruidenkorst.

21,75 euro

Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, bord groenten en koude garnituur.

DESSERT

Warme tint (tip)

Huisgemaakte spijs appelnoten taart, met kaneel ijs en karamelbavarois.

8,75 euro

Peer van weleer

Gepocheerde peer met kokos sabayon kruidkoekschotsen en vanille ijs.

7,75 euro

Deeg van de patissier

Taartje van harde wenerdeeg met lemon curt, sinaasappel merengue, klets koppen en cassis sorbet.

7,75 euro

Duo Penotti

Tompouce van witte en bruine chocolade-mousse met peren gel en speculaas crumble.

7,75 euro

De Franse slag

Crème brulee van rozijnen en rum met brownie en verse slagroom.

7,75 euro

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

Côtes du Rhône

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 stoofschotel.

€ 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 huiswijn 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 “CHEF’S TABLE”

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 4,5 of 6 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 vis, vlees of vegetarisch geserveerd worden.

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

Hét adres voor
fijnproevers!

EVEN VOORSTELLEN...

ONS HOTEL



www.degloepe.nl

Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe
Rheezeweg 84a, Diffelen (N36 afslag Marienberg) Tel. 0523 - 251 231
E-mail: info@degloepe.nl | Website: www.degloepe.nl

