



WELKOM

Van harte welkom in het restaurant / op het boerenerf 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 ontwerper 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 tabpier van de maand, dit zijn wijnen en tabpiere 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

Carpaccio xxl met huisbereide zongedroogde tomaten, hazelnoot crunch met rucola crème en Grana Padano. (Supplement bij te bestellen Krullen van eendenlever: 3,75 euro)

12,75 euro

Terrine van gekonfijte eend en eendenlever, Granny Smith met krokante bietenchips, pistache, ingelegde paddenstoeltjes en gepofte pastinaak mayonaise.

12,75 euro

Caeser salad, gegrilde boerderijkip begeleid met ansjovis crème, knoflookcroutons, paprika en gepocheerd ei.

11,75 euro

Licht gerookte landham met huzaren-salade, lavendel mayonaise en mais.

9,75 euro

Rilette witvis op gerookte mayonaise, radijs-achtigen met waterkers en aardappelschotsen.

9,75 euro

Oosterse tonijn met crème van soja, Citrustinten en frisse komkommer.

11,75 euro

Bitterballetjes van camembert met meloesuitjes, kersengel, verse kruiden en radijs.

10,75 euro

SOEPEN

Licht gebonden vissoep met garnering van broodsoldaatje, mosselen, venkel en saffraan crème.

8,75 euro

Romige soep van lente-uitjes, chorizo en crème-fraiche

7,75 euro

Klassieke soepen in kop geserveerd:

Dubbel getrokken runderbouillon met draadjes vlees.

5,75 euro

Pomodori tomatensoep.

5,75 euro

Zwolsche mosterdsoep met stukjes droge worst

6,75 euro

Focaccia brood huisgebakken met kruidencrème en tapanade van olijf en tomaat.

4,75 Euro

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

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Kippendijen op spies en gemarineerd in specerijen op frisse spitskool met polentafriet en gerookte BBQ saus.

19,75 euro

Porchetta van buikspek (TIP) gegaard op de Green Egg opgebonden met sud'n sol tomaten en gevuld met gehakt van het Belgische landvarken, gort en geroosterde groenten met knoflook tijm jus.

21,75 euro

Runder sukade met gekonfijte aardappel, gepofte sjalotjes en zachte mosterd jus.

23,75 euro

Malse biefstuk op cilinders van boerderij aardappel met seizoen groenten en kalfsjus. (Supplement bij te bestellen Krullen van eendenlever: 5,75 euro)

27,75 euro

VIS

Vis van de dag met bijpassende garnituren en beurre Blanc.

21,75 euro

Scholfilets gegaard in boerenboter met pof-tomaatjes, Vadouvan saus en gestoofde prei.

21,75 euro

VEGA

Paddenstoelen risotto met spinazie en waterkers en schotsen van aardappel en bietenblad.

21,75 euro

HOOFDGERECHTEN KLASSIEKERS

Spareribs huis gemarineerd en van het bot vallend, met knoflooksaus en BBQ saus.

Dames portie 21,75 euro

Heren portie 23,75 euro

Schnitzel met pepersaus en groenten van het seizoen.

21,75 euro

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



Dagelijks bereid de keuken brigade één van de hoofdgerechten op de Green Egg daarnaast is het mogelijk om met groepen vanaf 8 personen te dineren vanaf de Green Egg, meerdere gangen zullen vanaf onze trots worden geserveerd.

Informeer bij onze bedieningbrigade naar de exclusieve mogelijkheid van dineren.

DESSERT

Crème brûlée van Bourbon

met karamel, appel, kaneelstokjes, gepofte rozijntjes en appel sorbetijs.

8,75 euro

Vanille hangop met roodfruit, kletsoppen en gel van dragon.

8,75 euro

Sponscake van kokos op een salsa van mango en ananas met citroen sorbetijs gepaneerd in pistache en limoentuille.

8,75 euro

Miljonairs plate van echte Callebaut chocolade ! (TIP)

Chocolade brownie met witte chocolade mousse, karamel parfait, hazelnootschotsen en gekonfijte sinaasappel.

Een rijk dessert om een zalig diner af te sluiten.

11,75 euro



Coupe Diffelse aardbeien

Vanille ijs met verse aardbeien, besprenkelt met Pisang Ambon en toef verse slagroom met garnering.

7,75 euro

Deze huisgeselecteerde wijnen
hebben de actieprijs van
~~€ 34,50~~ € 27,50 per fles

WIJNEN PER FLES

WITTE WIJNEN

OPI

Moderne wijn uit de Argentijnse wijnbouw.
Zeer verzorgde wijn, intens van smaak.

Druif : Chardonnay

Te combineren met: salades, asperges,
gerookte vlees- en vissoorten.

LUIS FELIPE EDWARDS

Een Gran Reserva uit de lage landen van
Chili. Vol van smaak, rijk zongerijpte druif.

Druif : Sauvignon Blanc

Te combineren met: gerookte vissoorten,
koude voorgerechten van vlees.

CROIX DU VENTS

Klassieke franse wijn uit de Cardonnay.
Passie vol wijnhuis welke u zeker terug
vindt in de smaak, vol, rond met licht vetje.

Druif: franse Chardonnay

Te combineren met: paté, geitenkaas,
gevogelte en vleesgerechten.

RODE WIJNEN

OPI

Argentijnse wijn uit de moderne wijnbouw.
Met aandacht verzorgd, zeer vol van smaak.
In de Argentijnse zon gerijpte Malbec, zeer
smaakvol en toegankelijk.

Druif: Malbec

Te combineren met: zeer vriendelijke
smaakvolle wijn welke bij zowel vis als vlees
te combineren.

CASTEL MAURE

Franse combinatie van 3 druiven rassen.
Resulteert in volle en ronde wijn, zeer
fruitig met subtiel vleugje hout.

Druif: Carignan, Grenache en Syrah

Te combineren met: vleesgerechten en
zeer goed bij vette vissoorten.

MURIEL

Spaanse Reserva Rioja. Volle body, zeer soe-
pel, Rijp zwart fruit, houtje en vanille touch.
Rijke volle wijn met veel prikkels.

Druif : Rioja

Te combineren met: zwaar rund, rauw vlees
en wild.

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.

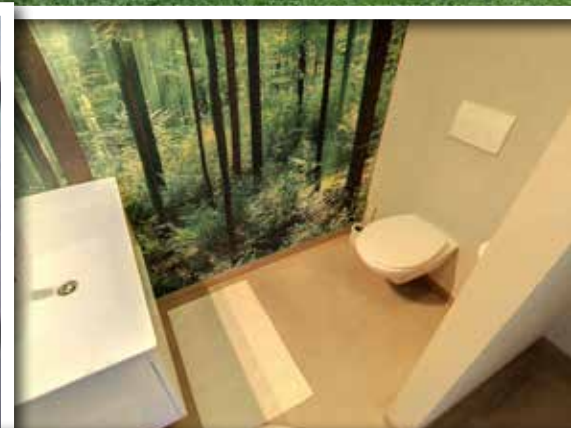
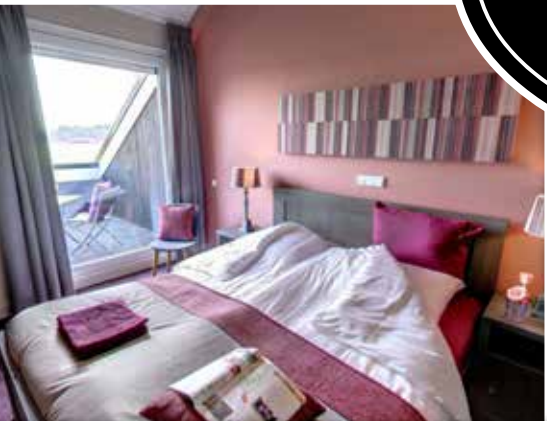
Het menu wisselt met de seizoenen en de kaart. Het menu wordt naar keuze in 4,5 of 6 gangen geserveerd. Hierbij krijgt u verschillende proeverijen met verfijnde opmaak geserveerd. Erg leuk om op deze manier met onze “hele kaart” kennis te maken. Het menu kan met vis, vlees of vegetarisch geserveerd worden.

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

Rheezerweg 84a, Diffelen (N36 afslag Marienberg) Tel. 0523 - 251 231

E-mail: info@degloepe.nl | Website: www.degloepe.nl

