

Actie HIGHTEA DE GLOEPE

van € 32,50
€ 27,50
p/p



reserveren verplicht

mail naar reserveringen@degloep.nl of bel 0523 - 25 12 31

7 dagen per week geopend • High tea mogelijk vanaf 12.30 uur • Ook voor groepen

Bruiloften

Verjaardagen

High tea's

Warm en koude buffetten

Koffietafels

Koffietafel / borrel †

Pannenkoeken

Jubilea

Buurtverenigingen

BBQ

Catering



Rheerweg 84a, Diffelen
(N36 afslag Marienberg)

Tel. 0523 - 25 12 31

E-mail: info@degloep.nl

Internet: www.degloep.nl

Boutique Hotel en Boerderij Restaurant De Gloepe



Hét adres voor
fijnproevers!

Vraag uw gastheer
voor de wijnen per glas.

WIJNEN PER FLES

WITTE WIJN:



VEGAS COLECCIÓN PRIVADA BLANCO

Land: Spanje
Druif: Sauvignon Blanc, Viognier, Verdejo

Deze intens gele wijn heeft aroma's van passievrucht en guave met hints van oranjebloesem, venkel en anijs. De smaak is rijk en vol met een mooie frisheid en lange sappige afdronk.

€ 32,50



PALACIO DE VIVERO VERDEJO

Land: Spanje
Druif: Verdejo

Een uitbundig geurende wijn met fris, fruitige en minerale hints. De smaak is uitnodigend en sappig met rijpe tonen van steenfruit en citrus. De nasmaak is rond en complex.

€ 33,50



BODEGA NAVARRO CORREAS RESERVE

Land: Argentinië
Druif: Chardonnay

Een wijn gemaakt van druiven uit de hoge wijngaarden in Luján de Cuyo. Vol aroma's van appel, perzik en abrikoos. Met een mooie balans tussen delicaat hout en frisse zuren.

€ 36,50

ROSÉ WIJN:



VEGAS COLECCIÓN PRIVADA ROSÉ

Land: Spanje
Druif: Tempranillo, Prieto Picudo

Mooie zalmroze rosé met rijke aroma's van frambozen en bosaardbeien. De smaak is fris, met een rijke mondvulling en lange fruitige afdronk.

€ 32,50

RODE WIJN:



VEGAS COLECCIÓN PRIVADA TINTO

Land: Spanje
Druif: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Een elegante verscheidenheid aan aroma's van zwart fruit, kersen en rijpe pruimen. De wijn is krachtig in de mond met mooie tannines en gebalanceerde verhouding van de zuurgraad. De wijn is elegant en heeft een langdurige kruidige afdronk.

€ 32,50



CASTELMAURE CORBIÈRES

Land: Frankrijk
Druif: Grenache, Carignan, Syrah

Rijke volle ronde wijn met tonen van geconcentreerd rijp fruit, met een subtiele houttoon. Veel body en zachte tannines met aroma's van heide en wilde tijm. Gevolgd door een rijke lange afdronk.

€ 35,50



BODEGA NAVARRO CORREAS RESERVE

Land: Argentinië
Druif: Malbec

Een diversiteit aan bodems geeft de wijn complexiteit. Intens in kleur, geur en smaak met aroma's van rijpe pruimen en viooltjes. 6 maanden houtrijping maken de tannines zacht en rond.

€ 36,50



HEREDAD DE BAROJA RIOJA CRIANZA

Land: Spanje
Druif: Tempranillo

Deze Rioja heeft een intens diepe paarsrode kleur. In de geur zwart fruit en tonen van nieuw hout in perfecte harmonie. De smaak is complex met veel zwart fruit en de rijke afdronk is intens, zacht en met een elegante frisheid.

€ 39,50

Huisgebakken focaccia brood met kruiden crème en tapenade. € 7,75

SOEPEN

Pomodori **tomatensoep**.

Streekproduct

Zwolse **mosterdsoep**
met prei en droge worst. + 1,75

Runderbouillon met bosui en zacht gegaarde sukade.

HOOFDGERECHTEN

Gebakken en gekruide **witvisfilet**.

Bourgondisch gebrad,
mals doorregen procureur
met jachtsaus en puree.

Huisgemarineerde van het bot
vallende spareribs
met 2 koude sauzen // 550 gram.

Zachtgegaarde Sukade Cilinder
met eigen jus.

Streekproduct

Sallandse biefstuk met eigen jus + 8,75

Schnitzel met Diffels garnituur + 3,75

Vegetarische koks fantasie

VOORGERECHTEN

Luchtgedroogde landham
uit "het Laar" met vruchtenchutney.

Carpaccio van rund
met pluksla en Parmezaanse kaas. + 3,75

Gekarameliseerde geitenkaas salade
met een honing stroopje + 1,75

Dagelijks wisselende visvangst
geserveerd op een bedje van
risotto met een beurre blanc saus.

Om de dag worden we voorzien
van 2 verse vissoorten
(duurzaam en seizoensgebonden)

Vraag uw gastheer of gastvrouw
naar de 2 keuzes. + 2,75

Mandje friet
met mayonaise
voor 2 personen
€ 6,50

DESSERTS

Coupe vanille-ijs met advocaat en slagroom.

Coupe vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.

Coupe vanille-ijs met warme kersen en slagroom.

Panna cotta van het seizoen + 1,75

Cappuccino, koffie of thee
met huisgemaakte lekkernijen en slagroom.

Streekproduct

Voor bij de koffie: **Huisgemaakte Diffelse Likeur**
naar oud familierecept € 5,75

Onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.