



WIJNEN PER FLES

WITTE WIJNEN

MASCOTA OPI

Chardonnay

Een Argentijnse Chardonnay uit de Mendoza. Doordat de wijn voorzichtig is gerijpt in eikenhouten vaten bevat hij wat extra body en complexiteit. Het resultaat is een verfijnde wijn met subtiele vanille en toastaroma's die goed samensmelten met de fruitige tonen van de Chardonnay-druif.

Te combineren met: visgerechten, gevogelte, salades en gerookte gerechten.

LUIS FELIPE EDWARDS

Sauvignon Blanc

Een Gran Reserva uit de lage landen van Chili. Deze heldere, goudgele wijn heeft een intens fris geurig bouquet. De wijn is gekenmerkt met mooie zuren, tinten van exotische vruchten en een frisse afdronk.

Te combineren met: schelp- en schaaldieren, geitenkaas, vegetarische en visgerechten.

CROIX DUVENTS

Chardonnay

Klassieke Franse wijn uit de Languedoc-Roussillon. De wijn heeft een ingetogen geur van meloen en vijg. Gebotteld in een passievol wijnhuis, wat terug te vinden is in de smaak. Vol, rond met een licht vetje.

Te combineren met: visgerechten, schelp- en schaaldieren, asperges, koude voorgerechten en salades.

Deze huisgeselecteerde wijnen hebben de actieprijs van
~~€ 37,50~~ € 29,50 per fles

RODE WIJNEN

MASCATO OPI

Malbec

Argentijnse wijn uit de moderne wijnbouw. De zongerijpte Malbec is vol van smaak en toegankelijkheid. De wijn heeft een fruitig geurprofiel met tinten van hout en zwarte peper. Bij het proeven ontdekt men een sappige aanzet met zoete tannines en rijpe bessen.

Te combineren met: stoofvlees, varkensvlees en rundvlees

CASTEL MAURE

Carignan, Granche en Syrah

Deze Franse blend komt uit het bergmassief Corbières in de Languedoc. Deze volle en ronde wijn bevat tonen van rood en zwart fruit. In de ondertoon komt hout tevoorschijn. De wijn heeft een rijke en lange afdronk.

Te combineren met: rundvlees, rood vlees, wildgerechten en vegetarische gerechten.

MURIEL RIOJA RESERVA

Tempranillo

Deze Spaanse wijn is krachtig maar toch elegant. De Reserva heeft tonen van vanille en impressies van paars fruit. In de mond mooie nuances van de houtrijping, aangevuld met het fruit van dadels en vijgen. De wijn mag een Reserva genoemd worden omdat hij tenminste 36 maanden gerijpt heeft, waarvan 12 maanden op eikenhout.

Te combineren met: rundvlees, rauw vlees, gevogelte en varkensvlees.



Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe



Rhezerweg 84a, Diffelen
(N36 afslag Marienberg)

Td. 0523 - 25 12 31

E-mail: info@degloeppe.nl

Internet: www.degloeppe.nl

Hét adres voor
fijnproevers!

VOORGERECHTEN

Rouleaux van eend lauwwarm geserveerd op een bedje van zuurkoolsalade, truffel-mayonaise en notencrunch.

14,75 euro

Bospaddenstoelenkroketjes op een tartaar van wortel, mosterdmayonaise, geserveerd met een cranberry compote.

12,75 euro

Rillettes van gerookte makreel met geroosterde pompoenblokjes, rode uien chutney en vadouvan mayonaise.

13,75 euro

Carpaccio met een crunch van gebakken spek, wintersalade en pesto mayonaise.

**14,75 euro
XXL 17,75**

Geitenkaas bonbons met gember, rozijnen en een honingstroop. Met rietsuiker afgebrand aan tafel.

13,75 euro

Klassieke Steak tartaar met kletskoppen van Parmezaanse kaas, gekookt kwartelei en gefrituurde kappertjes.

16,75 euro

SOEPEN

Pittige pompoensoep, uitgeschonken aan tafel en geserveerd met een krokante bladerdeegstengel.

9,75 euro

Authentieke dubbel getrokken runderbouillon met draadjesvlees en groente bite garnituur.

8,75 euro

Romige Zwolse mosterdsoep met Twentse droge worst en preiringen (ook vegetarisch mogelijk).

8,75 euro

Huisgebakken warm focaccia brood met kruidencrème en frisse tapanade.

7,25 Euro

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 vanaf 4 gangen geserveerd en is uit te bereiden tot 6 gangen. 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, vegetarisch of als combinatie van vis en vlees geserveerd worden.

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

Onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten, vraag de gastheer of gastvrouw naar informatie over de gerechten.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Stoofpannetje met huisgebakken kruidkoek, bockbier en een pompoenpuree.

24,75 euro

(Streekproduct) Sallandse Biefstuk met zoete aardappelpuree, gegrilde courgette en rode wijn saus.

32,50 euro
(supplement knoflook gamba's 5 stuks aan spies 8,75)

Canard à l'orange Gekonfijte eendenbout met kastanje puree en sinaasappelsaus.

26,75 euro

Varkenshaasmedaillons omwikkeld in katenspek, Twentse bakleverworst en aardappelcrèmepuree.

24,75 euro

Gegrilde biefstukpies met aardappelkruidenpuree, oestersaus en gegrilde groene asperges.

29,50 euro
(supplement knoflook gamba's 5 stuks aan spies 8,75)

Spareribs (TIP) Huisgemarineerd en van het bot te schuiven, afgelakt met Indonesische ketjap.

**550 gram 24,75 euro / 850 gram 26,75 euro
1200 gram voor de smakelijke eter 29,75 euro**

VIS

Dagelijkse wisselende visvangst. Om de dag worden we voorzien van 2 verse vissoorten (duurzaam en seizoensgebonden).

Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de keuzes. 22,75 euro.

2-persoons mandje bourgondische frieten met mayonaise.

5,75 euro

VEGA

Portobello gevuld met een risotto van Pompoen en gegratineerd met Parmezaanse kaas.

24,75 euro

Tortilla gevuld met gegrilde groenten, op een bedje van spinazie en geserveerd met een frisse Tzatziki.

24,75 euro

De hoofdgerechten worden geserveerd met een wisselend aardappelgarnituur en een koude garnituur.

NAGERECHTEN

Whisky honing parfait met gekarameliseerde appel & kaneel kletskoppen.

9,75 euro

Trifle winter dessert van gemberkoek, sinaasappel-kardemom panna cotta en notencrunch.

13,75 euro

Golden Banoffee plate Britse desserttaart van banaan, dikke karamel-saus en slagroom. Geserveerd met vanille ijs, quenelle van witte chocolademousse. Met eetbare gouden accenten.

14,75 euro

Crème brûlée van karamel-zeezout aan tafel afgebrand en geserveerd met een quenelle van slagroom en walnootijs.

11,75 euro

Appel-kaneel crumble met warme vanillesaus aan tafel overgoten, geserveerd met café ijs en speculaasshotsen.

9,75 euro

Affogato Bol vanille ijs met Diffelse likeur, aan tafel overgoten met espresso en geserveerd met arretjescake.

8,75 euro

Bij de desserts bieden wij u graag de mogelijkheid om gebruik te maken van onze dessert wijn, een Spaanse zoete rode wijn met amandel (amaretto) in de afdrank.

4,75 euro

OOSTENRIJKSE SCHNITZELS

Gepaneerde schnitzels in 2 formaten te weten 225 gram en 375 gram.

De schnitzels worden met royaal garnituur, aardappel en rauwkost garnituur geserveerd.

Holsteiner schnitzel : gebakken ei

Hawaï schnitzel : ananas en gesmolten kaas

Zigeuner schnitzel : pittig met paprika en augurk

Jäger schnitzel : met uitjes en champignons

Diffelse schnitzel : met gebakken ui, paprika, champignon en plakken spek

Champignonroom schnitzel : met volle champignonroomsaus

Klein 225 gram 23,75 euro / groot 375 gram 26,75

2-persoons mandje bourgondische frieten met mayonaise 5,75 euro