



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 DUVENTS

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

Druif: 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 RIOJA RESERVA

Spaanse Reserva Rioja. Volle body, zeer soepel, rijp zwart fruit, houtje en vanille touch. rijke volle wijn met veel prikkels.

Druif: Tempranillo

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

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



Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe



Rheezerweg 84a, Diffelen
(N36 afslag Marienberg)

Td. 0523 - 25 12 31

E-mail: info@degloeppe.nl

Internet: www.degloeppe.nl

Hét adres voor
fijnproevers!

VOORGERECHTEN

Carpaccio met frisse pluk sla, truffelmayonaise en lamellen van Parmezaan.

14,75 euro
XXL 17,75 euro

Italiaanse tomatensalade met mozzarella, balsamicostroopje, basilicum en Italiaanse kruiden.

12,75 euro

Lucht gedroogde Landham met zomerse vruchtenchutney en vadouvan mayonaise.

13,75 euro

Klassieke Steak tartaar met een crumble van ei, mosterd mayonaise en tortillachips.

16,75 euro

Pastrami van procureur, lauwwarm geserveerd met rode uien chutney en honing mosterdsaus.

12,75 euro

Makreel in oestersaus gemarineerd op bedje van spitskool uit het zuur met kerrie mayonaise.

13,75 euro

SOEPEN

Bouillabaisse met garnalen en huisgemaakte kaasstengel

9,75 euro

Authentieke dubbel getrokken runderbouillon met draadjess vlees en groente bite garnituur.

8,75 euro

Romige Zwolse mosterdsoup met droge worst en preiringen (ook vegetarisch)

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 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.

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

HOOFDGERECHTEN

VEEES

Oosterse kippendijenspies met sesamzaad, oestersaus en sushirijst.

24,75 euro

Bourgondisch gebraad (3 plakken malse gegaarde procureur) op een kruidenpuree met gebakken groenten en jachtsaus.

23,75 euro

(Streekproduct) Sallandse Biefstuk met kruidenpuree, zomerse groenten en kalfsjus.

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

Varkenshaas medaillons van de Bonte Bentheimer met truffeljus en zomerse groente op luchtige puree.

24,75 euro

Spies met gegrilde biefstuk puntjes, gebakken groenten en oestersaus.

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 vis soorten (duurzaam en seizoensgebonden)

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

2-persoons mandje met Vlaamse friet en Mayonaise

5,75 euro

VEGA

Gegrilde courgette met vadouvan risotto en gebakken spinazie.

24,75 euro

Gevulde paprika met risotto rijst en roerbakgroenten.

24,75 euro

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

NAGERECHTEN

Mega aardbeien coupe Diffelse aardbeien, witte chocolade mousse, witte choco en bol vanille ijs.

9,75 euro

Hangop van Griekse yoghurt met honing cake en bol bosvruchten sorbet ijs.

9,75 euro

Kokos sponscake met bosvruchten coulis, vanille ijs en kokos gepaneerd.

11,75 euro

Bosbessen Tiramisu tiramisu met een coulis van bosbessen, witte chocolade en vers gesneden munt.

13,75 euro

Bramen Panna cotta van sojamelk in een weckpot geserveerd met zomers fruit (gluten en lactosevrij).

10,75 euro

Affogato bol vanille ijs met diffelse likeur aan tafel overgoten met espresso.

6,25 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 afdronk.

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 met Vlaamse friet en Mayonaise 5,75 euro