



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: 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.

Actie
HIGHTEA
DE GLOEPE

van € 27,50
€ 23,50
p/p

reserveren verplicht

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

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



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!

LUNCHKAART

SOEPEN

Romige Mosterdsoep met preiringen en droge worst. (ook vegetarisch)

7,75 euro

Kruidige pomodori tomatensoep met paprika en courgette.

7,75 euro

Runderbouillon met echt draadjesvlees en groenten.

7,75 euro

Deze soepen worden geserveerd met kruidencrostini's en boter.

Chef's special

wisselende luxe soep

9,75 euro

BROODJES

Keuze uit huisgemaakt focaccia brood of boerenbruin.

Carpaccio met Parmezaanse kaas, pestomayonaise en notencrunch

13,75 euro

Tonijnsalade met rode ui, zilverui, cornichons en kappertjes.

12,75 euro

Luchtgedroogde landham met vruchten chutney, kruidenmayo en croutons.

11,75 euro

Franse Brie met honing mosterdsaus.

11,75 euro

Lunch Tip **13,75 euro**

Boeren bruinbrood belegd met plakjes Bourgondisch gebraad (procureur) geserveerd met mosterdmayonaise.

SALADES LUNCH

Grote roze garnalen salade met cocktailmayo, cornichons, rode ui en appel. € 17,75

Biefstuk salade (lauw warm) met oestersaus, gebakken ui, champignon en croutons. € 21,75

Vegetarische salade met gebakken groenten en kruidendressing (ook vegan mogelijk). € 16,75

Geitenkaas (lauw warm) afgebrand met sesamzaad, salade met noten en sinaasappel. € 17,75

Huisgemaakte kipvingerssalade met mosterdmayo. € 16,75

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

LUXE LUNCH PLANK

Zwolsche mosterdsoep + 3 huisgebakken brioche broodjes belegd met brie, tonijnsalade en carpaccio geserveerd met pluk sla en bol huzarensalade.

19,75 euro

CHICKEN WRAP

Wrap ingerold met smakelijk huisgemaakte kipvingers met salade en mosterdmayo.

16,75 euro

CLUB SANDWICH

Geroosterd wit casinobrood belegd met echte mayonaise, landham, gemengde pluksla, ei, spek, tomaten en komkommer met mandje friet geserveerd.

16,75 euro

12 UURTJE

Kop tomaten soep, geserveerd met 2 snee bruinbrood. 1 belegd met kroket, 1 belegd met ham en gebakken ei. Als garnituur pluk sla te samen met bol huzarensalade.

15,75 euro

UITSMIJTERS

Onze uitsmijter is opgebouwd uit 2 snee brood en 3 scharreleieren.

Uitsmijter carpaccio brood belegd met carpaccio de eieren belegd met rucola en Parmezaanse kaas.

15,75 euro

Uitsmijter brie brood belegd met ham en kaas de eieren belegd met gesmolten brie.

11,75 euro

Uitsmijter De Gloepe brood belegd met ham de eieren belegd met tomaat en mee gesmolten kaas.

11,75 euro

KINDERLUNCH TOT 12 JAAR.

3 snee bruin brood met jam, kroket en hagelslag. Is je bordje leeg? Dan nog iets lekkers uit de snoeppot.

9,75 euro

PLATE GERECHTEN

Onderstaande plate's worden geserveerd met Vlaamse friet, mayonaise en rauwkost garnituur.

Plate Vis van de dag (dagelijks wisselende vis). € 22,75

Diffelse schnitzel met gebakken ui, paprika, champignon en gebakken spek. € 22,75

Plate spare ribs geserveerd met 2 koude sauzen. (heerlijk van het bot vallende spare ribs) € 24,75

Malse Vechtdal Biefstuk (200 gr) geserveerd met kalfsjus. € 27,75

Courgette schuit met roerbakgroenten gevuld en gesmolten kaas met poftomaatjes. € 22,75