



WIJNEN PER FLES

Deze huisgeselecteerde wijnen
hebben de actieprij van
~~€ 37,50~~ € 29,50 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: 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.



Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe



Rhezerweg 84a, Diffelen
(N36 afslag Marienberg)

Tel. 0523 - 25 12 31

E-mail: info@degloeppe.nl

Internet: www.degloeppe.nl

Hét adres voor
fijnproevers!

VOORGERECHTEN

Paddenstoelenkroketjes met herfst / wintersalade en truffelmayonaise.

9,75 euro

Terrine van Procureur met perenchutney en appelstroop.

11,75 euro

Vis duo in terrine witvis en zalm in een norivel terrine met **gebakken Gamba's** geserveerd met safraanmayonaise en krokantje van wonton.

12,75 euro

Krokant gebakken Tempoh met zoet zuur van bundelzwammen en oestersiroop.

11,75 euro

Carpaccio van dun gesneden kalfsmuis gearneerd met Parmezaan, pluk sla, spek crunch en balsamico mayonaise.

Medium 13,75 euro
XXL 16,75 euro

SOEPEN

Pompoensoep met spek crunch en filodeeg kaasstengel. (ook vega)

8,75 euro

Authentieke dubbel getrokken runderbouillon met draadjesvlees en groente bite garnituur.

7,75 euro

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

7,75 euro

Huisgebakken warm focaccia brood met kruidencrème en frisse tapanade.

6,25 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 gastdame naar informatie over de gerechten.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Wildstoofpot

met kruidenpuree, stoofpeer, seizoengroenten en kruidkoekkrokantjes.

23,75 euro

Gegrilde Ossenhaaspuntjes met jachtsaus en kruidenpuree aangekleed met seizoengroenten.

27,75 euro

Dubbele Sukade cilinders met plak **Twentsche bakleverworst**, geserveerd met morillesaus.

24,75 euro

Vechtdal biefstuk. Botermalse biefstuk geserveerd met een kastanje puree, rode wijnjus en truffelchips.

29,75 euro

Getrancheerde Varkensoester gegratineerd met brie en lucht gedroogde landham op een aardappelkruidenpuree.

23,75 euro

Gekonfijte eendenbout in ganzenvet met kersensaus op puree met seizoengroenten.

24,75 euro

Spareribs (TIP)

Huisgemarineerd en van het bot te schuiven, afgelakt met Indonesische ketjap.

550 gram 22,75 euro / 850 gram 26,75 euro
1200 gram voor de smakelijke eter 28,75 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

Portobello

gevuld met pompoenrisotto met Parmezaan en truffel.

22,75 euro

Tagliatelle

met kastanje en truffelroomsaus, spinazie en geitenkaascrumble.

22,75 euro

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

NAGERECHTEN

Crème brûlée van kastanje met kastanje gel en huisgemaakte kletsoppen, een bol bosvruchtenijs en een verse toef slagroom. De crème brûlée wordt aan tafel voor u warm afgebrand.

9,75 euro

Baileys Tiramisu met eigengemaakte bokkenpootjes en hazelnotenijs.

9,75 euro

Franse Clafoutis met kersen en aan tafel geflambeerde kersen met vanillesaus en slagroom.

12,75 euro

Huisgemaakte soesjes gevuld met vanille ijs en canelle van slagroom gearneerd met chocochotsen en aan tafel overgoten met warme chocosaus.

9,75 euro

Golden plate een met veel eetbare gouden accenten aangeklede plate met chocolade brownie, gezouten karamel mousse, broodpudding en chocolade ijs.

14,75 euro

Warme chocolade moelleux met krokante amandelen, witte chocolade ijs en canelle van slagroom.

De warme chocolade loopt u tegemoet na het openen van de moelleux.

12,75 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

Schaal huisgemaakte echte frieten met mayonaise 5,75 euro