



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: 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 soepel, Rijp zwart fruit, houtje en vanille touch. Rijke volle wijn met veel prikkels.

Druif : Rioja

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



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

Diffelse caesar salade, sous vide gegaarde mais hoen met ansjovis en dragon mayo met gekookt ei op frisse salade.

13,75 euro

Vega huisgemaakte loempia's, gevuld met noedels, taugé en diverse groenten met oyster sauce op bedje van frisse salade.

11,75 euro

Vis trio, canelle van witvis met huis gerookte zalmroos en gamba's gegaarde met o.a. gefrituurde kappertjes en saffraan mayo.

14,75 euro

Klassieke Runder tartaar, met vadouvan mayo en ei crunch op toast.

14,75 euro

Luchtgedroogde Landham uit het Laar, dun gesneden en geserveerd met zomerse vruchten chutney.

11,75 euro

Carpaccio van dun gesneden kalfsmuis, gegaarde met Pesto mayo, parmezaan crunch en een rucola en bietenbladsalade met knoflook-kruidencroutons.

Medium 14,75 euro
XXL variant 17,75 euro

SOEPEN

Kokos curry soep, met kipreepjes en knapperige croutons

9,75 euro

Authentieke dubbel getrokken runderbouillon met draadjesvlees en groente bite garnituur.

8,75 euro

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

8,75 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 gastvrouw naar informatie over de gerechten.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Kippendijen spies van de grill met gebrande sesam en oysterstroop, bol sushirijst en gegrilde groenten.

23,75 euro

Gegrilde Ossenhaasspies (TIP) met rode wijnjus en kruidenpuree aangekleed met wok groenten.

27,75 euro

Varkenshaas medaillons met prei puree en kalfsjus met mosterdzaad met grill groenten.

24,75 euro

Vechtdal biefstuk. Botermalse biefstuk geserveerd met kalf-jusstroop, kruidenpuree en Parijse worteltjes.

Exclusief streekproduct

29,75 euro

Sukade cilinder met Twentse plak bakleverworst, op een bedje van kruidenpuree met mix groenten en truffel en bundelzwam jus.

24,75 euro

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

Courgette schuit van de grill, gevuld met kerrie risotto en bundelzwam en gepofte cherrytomaat.

23,75 euro

Gepofte Paprika gevuld met Parmezaan risotto en paddenstoelen met gratineerde brie.

23,75 euro

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

NAGERECHTEN

Flensjes met sinaasappelsaus en bol witte chocolade ijs met chocoschotsen.

11,75 euro

Crème brûlée Red Velvet met roomkaas en vanille ijs.

9,75 euro

Panna cotta van banaan in de weckpot met choco crumble gele room en gel van Pisang Ambon.

9,75 euro

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

9,75 euro

Hangop van Griekse yoghurt met aardbeien, kletsoppen en citroensorbetijs.

11,75 euro

Mega gold triple choco coupe, brownie met witte chocolade mousse, chocolade ijs, gegaarde met chocoschotsen en slagroom

14,75 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 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