



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

Lauw warme Zeebaars in rode biet gemarineerd met spinazieblad en venkel op zuur.

13,75 euro

Klassieke Steak tartaar met gepocheerd ei en rucola met krokantjes van Parmezaan.

14,75 euro

Carpaccio belegd met rucola en bietenblad salade, krokant spek crunch, Parmezaanse kaas en truffelmayo.

Medium 14,75 euro
XXL variant 17,75 euro

Lauw warme rouleaux van eend omwikkeld met katenspek met zuurkoolsalade en appelstroop.

12,75 euro

Uit de schouw gedroogde Landham met vijgenchutney, blauwschimmelkaas en notencrunch.

13,75 euro

Gevulde Champignons, Dordogne style (vega) gevuld met fetakaas en truffel met winterse salade en Vadouvan crème.

13,75 euro

SOEPEN

Pittige rode uiensoep met bosui en kaascroutons

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.

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 gastdame naar informatie over de gerechten.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Wildstoofpot met Bockbier en Sallandse kruidkoek.

24,75 euro

Varkenshaas medaillons ombonden met buikspek en overgoten met truffeljus en aardappelcrème.

24,75 euro

Biefstukpuntjes (TIP) aan spies gegrild met morillesaus en mix-groenten geserveerd.

27,75 euro

Vechtdal biefstuk. Botermalse biefstuk geserveerd met een zoete aardappelpuree en thijm stroop jus.

Exclusief streekproduct

29,75 euro

Gekonfijte eendenbout in ganzenvet gegaard met bosvruchtensaus en bosui puree.

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

Portobello gevuld met risotto, truffel en spinazie. Gegratineerd met Parmezaan.

24,75 euro

Gegrilde tomaat gevuld met buffel mozzarella, verse pesto en basilicum.

24,75 euro

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

NAGERECHTEN

Bramen Bavaroise met speculaas parfait en anijs tuilles.

10,75 euro

Caramel shortcake met chocolade ijs en bananengel.

9,75 euro

Notentaartje met vanille ijs en aan tafel geflambeerde abrikozen.

14,75 euro

Pompoen cheesecake met bodem van bastognekoek, pompoen-chutney en vanilleijs. Aan tafel afgebrand met een krokant karamel laagje.

9,75 euro

Golden coupe Mousse van advocaat met brownie, boerenjongens, chocoladeschotsen en chocolade ijs met goud accenten.

14,75 euro

Winterse stoofperen met taart crumble bedekt en aan tafel overgoten met warme vanillesaus.

10,75 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