

Hotel Boerderij Restaurant
"De Gloepe"

KERSTMENU

Hét adres voor
fijnproevers!



Rheezerweg 84a, Duffelen
(N36 afslag Marienberg)

Tel. 0523 - 25 12 31
E-mail: info@degloepe.nl
Internet: www.degloepe.nl

Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe

KERSTMENU

VOORGERECHT

TRIO VAN VIS:

Makreel rillet met vadouvan mayonaise en rode uienchutney.
Witvis terrine met zalm in noriblad en gefrituurde kappertjes.
Springroll gevuld met garnalen en geserveerd met cocktailmayonaisesaus.

of

TRIO VAN VLEES:

Rouleau van eend met katenspek en tortillachip.
Steak tartaar met een kwartelei en vadouvan mayonaise.
Procureur terrine met rozijnenchutney.

SOEP

Licht pittige pompoensoep met geroosterde pompoenstukjes en een krokante bladerdeegstengel.

of

Runder truffel bouillon met een torentje van sukade, verse kruiden en een krokante bladerdeegstengel.

TUSSENGERECHT

Paddenstoelkroketjes met een cilinder van wortelsalade en truffelmayonaise.

SPOOM

Glas met bosvruchten chutney citroenijs en afgeschonken met champagne.

HOOFDGERECHT VLEES

Gekonfijte eendenbout met kastanje puree, sinaasappelsaus en groene asperge.

of

Runder sukade cilinders met kruiden puree Twentse bakleverworst, morillesaus en een Brunoise gesneden pompoen.

HOOFDGERECHT VIS

Kabeljauwfilet met een rucola risotto, groene asperges en beurre Blanc saus.

of

Rode poon filet met een kerrie risotto, ratatouille en beurre Blanc saus.

HOOFDGERECHT VEGETARISCH

Portobello met pompoenrisotto gratineerd met Parmezaanse kaas en gepofte cherrytomatjes.

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

DESSERT

Een crumble van appel en kaneel met honingparfait en honingschotsen.
Geserveerd met warme vanille saus en gegarneerd met eetbaar bladgoud.

4 gangen (voor, soep, hoofd en dessert) € 49,75

5 gangen (voor, soep, tussen, hoofd en dessert) + € 9,75 toeslag

6 gangen (volledig menu) + € 15,00 toeslag

WIJNEN PER FLES

Deze huisgeselecteerde wijnen hebben de actieprijs van ~~€ 37,50~~
€ 32,50 per fles

WITTE WIJNEN

MASCOTA OPI Chardonnay

Een Argentijnse Chardonnay uit de Mendoza. Doordat de wijn voorzichtig is gerijpt in eikenhouten vaten bevat hij wat extra body en complexiteit. Het resultaat is een verfijnde wijn met subtiele vanille en tostaroma's die goed samensmelten met de fruitige tonen van de Chardonnay -druif.

Te combineren met: visgerechten, gevogelte, salades en gerookte gerechten.

LUIS FELIPE EDWARDS Sauvignon blanc

Een Gran Reserva uit de lage landen van Chili. Deze heldere, goudgele wijn heeft een intens fris geurig bouquet. De wijn is gekenmerkt met mooie zuren, tinten van exotische vruchten en een frisse afdrank.

Te combineren met: schaal- en schelpdieren, geitenkaas, vegetarische en visgerechten.

CROIX DU VENTS Chardonnay

Klassieke Franse wijn uit de Languedoc-Roussillon. De wijn heeft een ingetogen geur van meloen en vijg. Gebotteld in een passievol wijnhuis, wat terug te vinden is in de smaak. Vol, rond met een licht vetje.

Te combineren met: visgerechten, schaal- en schelpdieren, asperges, koude voorgerechten en salades.

RODE WIJNEN

MASCATO OPI Malbec

Argentijnse wijn uit de moderne wijnbouw. De zongerijpte Malbec is vol van smaak en toegankelijk. De wijn heeft een fruitig geurprofiel met tinten van hout en zwarte peper. Bij het proeven ontdekt men een sappige aanzet met zoete tannines en rijpe bessen.

Te combineren met: stoofvlees, varkensvlees en rundvlees.

CASTEL MAURE Carignan, Granche en Syrah

Deze Franse blend komt uit het bergmassief Corbières in de Languedoc. Deze volle en ronde wijn bevat tonen van rood en zwart fruit. In de ondertoon komt hout tevoorschijn. De wijn heeft een rijke en lange afdrank.

Te combineren met: rundvlees, rood vlees, wildgerechten en vegetarische gerechten.

MURIEL RIOJA RESERVA Tempranillo

Deze Spaanse wijn is krachtig maar toch elegant. De Reserva heeft tonen van vanille en impressies van paars fruit. In de mond mooie nuances van de houtrijping, aangevuld met het fruit van dadels en vijgen. De wijn mag een Reserva genoemd worden omdat hij tenminste 36 maanden gerijpt heeft, waarvan 12 maanden op eikenhout.

Te combineren met: rundvlees, rauw vlees, gevogelte en varkensvlees.

