



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 actieprij van
~~€ 37,50~~ € 29,50 per fles



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

Lauw warm afgebrande tonijn
met sesamzaad, Norie krokantje en padden-
stoelen in zoetzuur.

13,75 euro

Steak tartaar
met piccalilly, kappertjes, gepocheerd ei,
truffelmayo en sesamkletskep.

11,75 euro

**Zacht gegaarde lauw warme
procureur** op zuurkool salade met
appelstroop.

9,75 euro

Winter salade
met Landham en geitenkaas afgebrand
met rietsuiker, zoetzuur paddenstoeltjes en
pompoencompôte.

11,75 euro

Confit de Canard
Bitterballen van gekonfijte eend met cranberry
compote en truffelmayo en tuinkers.

11,75 euro

**Carpaccio van dun gesneden
kalfsmuis** allemansvriend met pluksla,
Parmezaan en wintermayo.

Normaal 12,75 euro
XXL variant voor de liefhebber 16,75 euro

SOEPEN

Romige Zwolsche **mosterdsoep**
met droge worst en prei.

Dubbel getrokken **runderbouillon**
met draadjesvlees.

Pomodori **tomatensoep**.

6,75 euro

**Aan tafel uitgeserveerde romige
bospaddenstoelensoep**

8,75 Euro

**Focaccia brood,
huisgebakken brood met
kruidencrème en 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

Getrancheerde Eendenborst
met knolselderijpuree en pruimenjus.

24,75 euro

Varkensoester met buikspek
omslagen, roergebakken zuurkool en
aardappelcrème met grove mosterd jus.

23,75 euro

Sallandse Biefstuk
met rucola-puree en stroperige tijm jus.

29,75 euro

Zacht gegaard bourgondisch gebraad
met jachtsaus en aardappelpuree.

22,75 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

Schaal huisgemaakte echte frieten
met mayonaise

4,75 euro

VEGA

Oosterse noodles
met ratatouille en sesamsaus.

22,75 euro

De hoofdgerechten worden
geserveerd met aardappelgarnituur,
bord groenten en koude garnituur.

NAGERECHTEN

Warme Flensjes
met likeur 43 geflambeerde kersen, vanille
ijs en echte slagroom. (voor echte warm en
koud combi genietters)

14,75 euro

Zoethout Parfait
met vanille crème en rozijnen chutney.

8,75 euro

Appel noten taartje
met bakkersroom en kaneelijs.

9,75 euro

Warme Chocolade moelleux
met krokante amandelen en witte chocolade
ijs. **(TIP)**
Bij het snijden wordt u verrast door stromende
warme chocolade.

9,75 euro

Panna cotta
van kaneel en amaretto met appelchudney
en kruidkoekschotsen.

9,75 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 4,75 euro