



Vraag uw gastheer  
voor de wijnen per glas.

## WIJNEN PER FLES

### WITTE WIJN:



**VEGAS COLECCIÓN PRIVADA BLANCO**  
Land: Spanje  
Druif: Sauvignon Blanc, Viognier, Verdejo

Deze intens gele wijn heeft aroma's van passievrucht en guave met hints van oranjebloesem, venkel en anijs. De smaak is rijk en vol met een mooie frisheid en lange sappige afdronk.

€ 32,50



**PALACIO DE VIVERO VEREJO**  
Land: Spanje  
Druif: Verdejo

Een uitbundig geurende wijn met fris, fruitige en minerale hints. De smaak is uitnodigend en sappig met rijpe tonen van steenfruit en citrus. De nasmaak is rond en complex.

€ 33,50



**BODEGA NAVARRO CORREAS RESERVE**  
Land: Argentinië  
Druif: Chardonnay

Een wijn gemaakt van druiven uit de hoge wijngaarden in Luján de Cuyo. Vol aroma's van appel, perzik en abrikoos. Met een mooie balans tussen delicaat hout en frisse zuren.

€ 36,50

### ROSÉ WIJN:



**VEGAS COLECCIÓN PRIVADA ROSÉ**  
Land: Spanje  
Druif: Tempranillo, Prieto Picudo

Mooie zalmroze rosé met rijke aroma's van frambozen en bosaardbeien. De smaak is fris, met een rijke mondvulling en lange fruitige afdronk.

€ 32,50

### RODE WIJN:



**VEGAS COLECCIÓN PRIVADA TINTO**  
Land: Spanje  
Druif: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Een elegante verscheidenheid aan aroma's van zwart fruit, kersen en rijpe pruimen. De wijn is krachtig in de mond met mooie tannines en gebalanceerde verhouding van de zuurgraad. De wijn is elegant en heeft een langdurige kruidige afdronk.

€ 32,50



**CASTELMAURE CORBIÈRES**  
Land: Frankrijk  
Druif: Grenache, Carignan, Syrah

Rijke volle ronde wijn met tonen van geconcentreerd rijp fruit, met een subtiele houttoon. Veel body en zachte tannines met aroma's van heide en wilde tijm. Gevolgd door een rijke lange afdronk.

€ 35,50



**BODEGA NAVARRO CORREAS RESERVE**  
Land: Argentinië  
Druif: Malbec

Een diversiteit aan bodems geeft de wijn complexiteit. Intens in kleur, geur en smaak met aroma's van rijpe pruimen en viooltjes. 6 maanden houtrijping maken de tannines zacht en rond.

€ 36,50



**HEREDAD DE BAROJA RIOJA CRIANZA**  
Land: Spanje  
Druif: Tempranillo

Deze Rioja heeft een intens diepe paarsrode kleur. In de geur zwart fruit en tonen van nieuw hout in perfecte harmonie. De smaak is complex met veel zwart fruit en de rijke afdronk is intens, zacht en met een elegante frisheid.

€ 39,50



Rhezerweg 84a, Diffelen  
(N36 afslag Marienberg)

Td. 0523 - 25 12 31  
E-mail: [info@degloepe.nl](mailto:info@degloepe.nl)  
Internet: [www.degloepe.nl](http://www.degloepe.nl)

Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe

Hét adres voor  
fijnproevers!

## VOORGERECHTEN

**Carpaccio** met truffelmayonaise, zongedroogde tomaten en lamellen van Parmezaanse kaas.

**14,75 euro**  
**XXL 17,75**

**Ceviche van witvis** met dillemayonaise op een bedje van zeekraal en sesamzaad.

**14,75 euro**

**Vegetarische loempia's** gevuld met glasmie, taugé en diverse groenten met kerrie-mayonaise en zoetzure kool.

**11,75 euro**

**Steak tartaar** met vadouvanmayonaise, een crumble van ei en een kletsop van Parmezaanse kaas.

**16,75 euro**

**Luchtgedroogde landham** met bolletjes mozzarella, cherrytomaten, zomerse sla en een stroopje van balsamico.

**13,75 euro**

## SOEPEN

**Kokos-paprikasoep**, uitgeschonken aan tafel met knoflookcroutons en een Parmezaanse kaasstengel.

**9,75 euro**

**Authentieke dubbel getrokken runderbouillon** met draadjesvlees en groente bite garnituur.

**8,75 euro**

### Streekproduct

**Romige Zwolse mosterdsoep** met Twentse droge worst en preiringen (ook vegetarisch mogelijk).

**8,75 euro**

**Huisgebakken warm focaccia brood met kruidencrème en frisse tapanade.**

**7,75 Euro**

**Bij elke gang een bijpassende wijn?**

**Maak uw huismenu compleet met een wijnnarrangement.**

## 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 vanaf 4 gangen geserveerd en is uit te bereiden tot 6 gangen. 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, vegetarisch of als combinatie van vis en vlees 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

**Varkenshaas medaillons** met truffelsaus, bosui-aardappel crème, gegrilde mais en courgette.

**24,75 euro**

**Gegrilde kippendijspies** met oestersaus, sushirijst, geglaceerde wortel en gefrituurde ui.

**24,75 euro**

### Streekproduct

**Vechtdal biefstuk** met aardappel-kruidencrème, kalfjus, gegrilde romaine sla en gepofte cherrytomaten.

**32,75 euro**  
*(supplement knoflookgamba's 5 stuks aan spies 8,75)*

**Gegrilde biefstukspies** van de ossenhaas met eigen jus, gepofte cherrytomaten en gegrilde paprika.

**29,75 euro**  
*(supplement knoflookgamba's 5 stuks aan spies 8,75)*

**Getrancheerd bourgondisch braadstuk** met aardappel crème, aubergine, courgette en honing-mosterdsaus.

**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

**Dagelijks wisselende visvangst geserveerd op een bedje van risotto met een beurre blanc saus. Om de dag worden we voorzien van 2 verse vis soorten (duurzaam en seizoensgebonden).**

**Vraag uw gastheer of gastvrouw naar de keuzes. 23,75 euro.**

**2-persoons mandje bourgondische frieten met mayonaise.**  
**6,50 euro**

### VEGA

**Gevulde champignons** gevuld met fetakaas, couscous en groene pesto kruidenolie.

**24,75 euro**

### Traditionele tian

van aubergine, courgette, tomaat en verse kruiden, gegratineerd met Parmezaanse kaas.

**26,75 euro**

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

## NAGERECHTEN

**Bosvruchten tompouce** met gele room. Geserveerd met stracciatella ijs en rood fruit curd.

**9,75 euro**

**Panna cotta van kokos** geserveerd met mangosorbetijs en ananas chutney. *(gluten en lactose vrij)*

**11,75 euro**

**Mega aardbeien-choco coupe** met Diffelse aardbeien, aardbeienmousse, boerencake, chocosaus, chocoshotsen en vanille ijs.

**14,75 euro**

**Hangop van Griekse yoghurt** met mango compote, gekarameliseerde noten en framboos sorbetijs.

**11,75 euro**

**Zomers Limoncello taartje** met huisgemaakte kletskoppen, quennelle's van slagroom en vanille ijs.

**12,75 euro**

### Streekproduct

#### Affogato

Bol vanille ijs met Diffelse likeur, aan tafel overgoten met espresso en geserveerd met 2 chocolade friandises.

**8,75 euro**

Bij de desserts bieden wij u graag de mogelijkheid om gebruik te maken van onze dessert wijn, een Spaanse zoete dessert wijn met amandel (amaretto) in de afdrank.

**5,75 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

**Hawaiï 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 bourgondische frieten met mayonaise 6,50 euro**