



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)

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

Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe

Hét adres voor
fijnproevers!

VOORGERECHTEN

Rose **gebraden kalfsmuis** met gedroogde abrikozen, een melange van noten, winterse sla en een stroopje van balsamico.

14,75 euro

Carpaccio met truffelmayonaise, gebrande walnoten en geraspte Parmezaanse kaas.

14,75 euro
XXL 17,75

Steak tartaar aangemaakt met verse kruiden en wilde truffel, aangekleed met een klets kop van Parmezaanse kaas, bundelzwammen op zuur en een gepocheerd ei.

16,75 euro

Champignons dordogne gevuld met truffel en fetakaas, kruidencrème, gefrituurd in een bierbeslag.

12,75 euro

Makreel terrine opgebouwd met Nori en tramezzini, op een bedje van wakame, met kerriemayonaise. Gepresenteerd onder een glazen rookstolp.

14,75 euro

VEGA Rode bieten tartaar aangemaakt met geitenkaas, afgegarneerd met gekarameliseerde ui, kruidencrème en een mousse van geitenkaas.

12,75 euro

SOEPEN

Bisque van garnalen uitgeschonken aan tafel met gamba's, venkel en een basilicum stengel.

11,50 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.

HUIMENU "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

Coq au Vin

scharrel kippenpoot uitgeserveerd in een pannetje met champignons, ui, spek en een rode wijn jus.

23,75 euro

Streekproduct

Varkenshaas medaillons met Twentse bakleverworst, een jus van echte stroop, aardappel crème, afgegarneerd met bijpassende groenten.

24,75 euro

Wildstoofpot

gevuld met kruidkoek, op smaak gebracht met Bockbier en verse kruiden, afgegarneerd met bosui en aardappelpuree.

27,75 euro

Streekproduct

Sallandse biefstuk met aardappel-kruiden crème, rode port jus, afgegarneerd met een truffelchip en seizoensgroenten.

32,75 euro

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

Gegrilde biefstukspies met kalfjus, bosui-aardappelcrème, winterse groenten en een tortillachip.

29,75 euro

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

Procureur dun gesneden, langzaam gegaard met echte jachtsaus op een bedje van kruiden crème, afgegarneerd met diverse groenten.

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. 24,75 euro.

2-persoons mandje bourgondische frieten met mayonaise.

6,75 euro

VEGA

Pulled Jackfruit curry

met verse koriander, gepofte cherrytomaten, notenmelange en kerrierisotto.

26,75 euro

Portobello

gevuld met pompoenisotto en bosui, gegratineerd met Parmezaanse kaas.

26,75 euro

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

NAGERECHTEN

Baileys cheesecake met een bodem van speculaas, vanille ijs en een mousse gemaakt van espresso.

12,75 euro

Gemberkoek parfait met amandel klets koppen, gekarameliseerde appel en aan tafel overgoten sinaasappelsaus.

12,75 euro

Mega gold choco plate met brownie, witte chocolademousse, slagroomtruffels, pindaschotsen, afgegarneerd met chocoladesaus en -ijs. Gedecoreerd met bladgoud.

14,75 euro

Warme **winterse broodpudding** met vanillesaus, kaneelschotsen, echte boerenjongens en vanille ijs.

9,75 euro

Chocolade crêpe uit grootmoeders gietijzeren pannen, met chocolade ijs en warme bosvruchten geflambeerd aan tafel.

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

Glutenvrij & lactosevrij speculaas Panna cotta met gekarameliseerde appel, notencrunch en sorbetijs.

11,75 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.

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 6,75 euro