



## WELKOM

Van harte welkom in het restaurant / op het boerenerf van Hotel boerderij restaurant De Gloepe.

Wij serveren ontbijt, lunch en diner maar daarbuiten ook High tea welke wij serveren in het handgemaakte servies van de Zweedse ontwerper Liesbeth Dahl.



Op het boeren erf staat ons 18 kamers tellende 4\* hotel. Rust, ruimte en reinheid. U kunt er heerlijk overnachten in luxe kamers met o.a. flatscreen en vrij gebruik WIFI.

Naast onze wijnkaart vertellen wij u graag over onze wijn maar ook tapbier van de maand, dit zijn wijnen en tapbieren geselecteerd naar het seizoen.

De producten welke u op onze lunch en diner kaart van zijn (h)eerlijk, seizoen gebonden, en duurzaam gevangen. Waar mogelijk gebruiken wij producten uit onze trots, het Vechtdal!

Ook onderhouden wij aan de voorzijde van de boerderij een kleine kruidentuin om uw gerechten af te maken met pure smaken. (Neem gerust een kijkje).

In deze kaart ziet u enkele TIP gerechten welke een pure smaak bevatten en waarin vele gasten u smaakvol voorgingen.

*Allergenen: onze gerechten kunnen allergenen bevatten, geef aan bij de bediening wat u niet mag en wij houden er rekening mee.*

Hét adres voor  
fijnproevers!

## VOORGERECHTEN

Prachtige krullen van Pastrami met dragon-mayonaise, croutons, rode ui compote en olijf crunch. (tip)

**9,75 euro**

Fijne Rilette van kabeljauw met tapojoka kroepoek en wortelchutney.

**10,75 euro**

Huisgmarineerde Graved Laxe met scharrelei crème en zoetzure komkommer.

**12,75 euro**

Coppa di parma, luchtgedroogde landham met vruchten chutney en truffelcrème.

**11,75 euro**

Carpaccio XXL van het Vechtdalrund geserveerd met pestomayonaise, croutons, pluksla en parmezaan.

**12,75 euro**

Zeeuwse mosselen gebakken in verse knoflook geserveerd met tzatziki dip. (tip)

**9,75 euro**

Lekker bij het aperitief, huisgemaakte 7 granen broodbol met kruidenboter en tapenade.

**4,75 euro**

## SOEPEN

Mosterdsoep van grove mosterd met Drentse dreuge worst. (tip)

**6,75 euro**

Spaanse uiensoep met kaas crostini.

**6,75 euro**

Krachtige vissoep met rivierkreeft, rouille en kruidentoast.

**7,75 euro**

### Klassieke soepen in kop geserveerd:

Dubbel getrokken runderbouillon met draadjes vlees.

**5,75 euro**

Pomodori tomatensoep.

**5,75 euro**

# HOOFDGERECHTEN

Mix grill van varkenshaas medaillon, spareribs en kippenborst met gerookte barbecuesaus.

(tip)

**22,75 euro**

Malse Biefstuk van het Vechtdalrund met pofaardappel en rozemarijnjus.

**27,50 euro**

Zalig stoofpotje van kippendij in kerrie met rozijn.

**21,75 euro**

Wilde eendenborst op het vel gebakken met saliejus op zoete aardappelpuree.

**22,75 euro**

Quiche van prei, feta en wortel met mosterd dille dressing (vegetarisch).

**19,75 euro**

Noorse zalmoot met kruidenrisotto en anijs beurre blanc.

**22,75 euro**

Duurzaam gevangen Heek filet met sesamkorst, gebakken en geserveerd met preicouscous en oestersaus. (tip)

**21,75 euro**

## Hoofdgerecht klassiekers

Spareribs

Van het bot vallende spareribs geserveerd met 2 koude sauzen.

**Dames portie 21,75 euro**

**Heren portie 23,75 euro**

Royale schnitzel geserveerd met seizoensgroenten en champignonroomsaus.

**21,75 euro**

Dag verse witvisfilet met krokante kruidenkorst

**19,75 euro**

*De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel garnituur, bord groenten en koude garnituur, extra frites met mayonaise zijn bij te bestellen voor 3,00 euro.*

# NAGERECHTEN

Parfait van Frangelico met gele banketbakkersroom en huisbereide boerenjongens. (tip)

**8,75 euro**

Gegrilde perzik met hazelnoot mascarponecrème en bol kaneelijs.

**7,75 euro**

Panna cotta van tonka bonen met kokos merengue en citroensorbetijs.

**8,75 euro**

Cheesecake, huisgemaakt met gemarineerde aardbeien.

**8,75 euro**

Sinaasappelbavarois met ananascompote, slagroom en klets koppen.

**7,75 euro**

# WIJNEN PER FLES

## WITTE WIJNEN

### Pinot Blanc

Frisse jonge wijn uit de Franse Elzas met een aangenaam bouquet van wit fruit.

Druifsoort : Pinot Blanc.

Te combineren met : salades, asperges, gerookt vlees en vissoorten.

**€ 26,50**

### Ardeche Chardonnay

Wijn uit de Bourgogne met een brutaal prikkelende smaakdoor toevoeging van citrusfruit. Volle intense smaak.

Druifsoort : Chardonnay

Te combineren met : koud vlees, vis, schaal en schelpdieren.

**€ 28,50**

### Pinot Grigio

Italiaanse wijn met een vol bouquet en karakteristieke geur die aan amandel doet denken. Zachte, droge stijlvolle smaak.

Druifsoort : Pinot Grigio

Te combineren met : patés, geitenkaas, gevogelte, gerookte vis.

**€ 29,50**

## RODE WIJNEN

### Marques de Valcarlos Ciranza

Spaanse Navarra met een diep rode kleur, 12 maanden gerijpt op eikenhout waardoor de wijn een volle smaak met ietwat een vetje krijgt.

Druifsoort : Tempranillo en Cabernet Sauvignon.

Te combineren met : vlees, gevogelte, zwezerik en harde en zachte kazen.

**€ 25,50**

### Côtes du Rhône

Robijn rijk en kruidig bouquet, mooie volle en krachtige wijn door rijping op eikenhout.

Druifsoort : Grenache, Mouvedre en Syrah.

Te combineren met : vette vis, rund en kalbsvlees en stoofschotel.

**€ 28,50**

### Chateau les Chapelles

Franse wijn uit de Saint Emillion met een bouquet van zwart fruit, een vleug van vanille en chocolade met een minstens 18 maanden houtrijping.

Druifsoort : Merlot en Cabernet Sauvignon

Te combineren met : wild en lam.

**€ 36,50**

## ASPERGE MENU (ACTIE MENU)

Midden in het vechtdal gelegen serveren wij u uiteraard ook het "witte goud" de asperges uit het Vechtdal. Onderstaand ziet u ons 4 gangen asperge menu.

Terrine van pastrami met eiercreme, asperges en dragon mayonaise.

**9,75 euro**

\*

Romige asperge soep (niet gebonden) vol van smaak.

**6,75 euro**

\*

A klasse asperges geserveerd met dun gesneden plakjes procureur van het wolvarken.

of

Duurzaam gevangen witvisfilet met krokante kruidenkorst. (tip)

**23,50 euro**

\*

Vechtdal aardbeien coupe met aardbeien en vanille ijs, kletsoppen en slagroom.

**6,75 euro**

**Asperge menu 4 gangen**  
**46,75 nu 39,50 euro**

**Tip:** flesje Pinot Blanc: Frisse jonge wijn uit de franse Elzas met een aangenaam bouquet van wit fruit. Perfect te combineren met asperges. 26,50 euro

(reeds velen gingen u voor)



Naast onze wijnkaart hebben wij ook een vaste huiswijn wit, rood en roze welke alle drie Chileense wijnen zijn.

Ook hebben wij de zogenaamde “open wijnen” welke per seizoen en diner kaart samenstelling wisselen. Deze wijnen geven een extraatje aan uw gerecht en kunnen dus een perfecte wijn en spijs combinatie met algemene klassieke smaken.

Onze gastheren en dames vertellen u graag over de “open” wijnen en zullen hem u met plezier laten proeven.

## HUISMENU “CHEF’S TABLE”

Wilt u genieten van een ontspannen avondje uit laat u dan verwennen door gebruik te maken van ons huismenu.

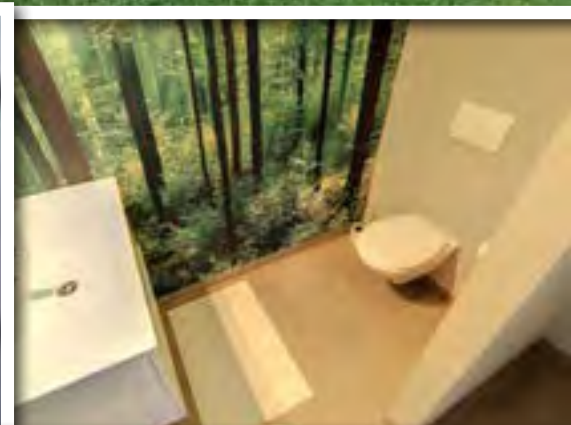
Het menu wisselt met de seizoenen en de kaart. Het menu wordt naar keuze in 4,5 of 6 gangen geserveerd. Hierbij krijgt u verschillende proeverijen met verfijnde opmaak geserveerd. Erg leuk om op deze manier met onze “hele kaart” kennis te maken. Het menu kan met vis, vlees of vegetarisch geserveerd worden.

In de kaart vindt u voorbeelden van gerechten welke o.a. in het huismenu worden verwerkt.

Hét adres voor  
fijnproevers!

# EVEN VOORSTELLEN...

## ONS HOTEL



[www.degloepe.nl](http://www.degloepe.nl)

Hotel Boerderij Restaurant De Gloepe

Rheezeweg 84a, Diffelen (N36 afslag Marienberg) Tel. 0523 - 251 231

E-mail: [info@degloepe.nl](mailto:info@degloepe.nl) | Website: [www.degloepe.nl](http://www.degloepe.nl)

