

WILDBAR



ZALIG ZOET

ECHOPUT BROWNIE met Veluwe vossenbessencompote	5.5
LUXE GEBAK van onze lokale patissier	6.5
FRIANDISES ambachtelijk gemaakte lekkernijen	6.5

ECHOPUT HIGH TEA

11:00 - 16:00 | vanaf 2 personen

Royaal genieten van een ruim assortiment
zoete en hartige lekkernijen
met theesoort naar keuze

39.5

BORREL JACHT

NOTENMIX een gevarieerde huismix van gebrande noten	6
OLIJVEN gemarineerd met tuinkruiden	7
BOERENKAAS van Boerderij Goudbeek uit Epe	12
CHARCUTERIE ambachtelijk gemaakte vleeswaren van Meesterslager Hans-Peter Spaans	16

OESTERS 2 stuks vers uit Zeeland	11
BITTERBALLEN 6 stuks huisgemaakt, keuze rund of paddenstoel (v)	9.5
KROKETJES 6 stuks huisgemaakt, keuze wild of kreeft	12
BORRELPLANK Met noten, olijven, kaas, charcuterie en warme bittergarnituur	24

CHAMPIGNONS DORDOGNE

De beroemde Echoput klassieker naar recept van
grootvader Klosse: gefrituurde champignons
met de enige echte Dordognesaus

16

WILD TARTELETTE

Tartelette gevuld met wildstoof, zoetzure
rode kool, crème van lavas en krokante uitjes

14

BROODJES

WILDZWIJN HOTDOG met saucijs van wildzwijn, gefermenteerde kool en chef's mayonaise	17.5
GEROOKTE ZALM met krokante kappertjes, zoetzure rode ui en crème van bieslook	15
OUDE KAAS & BOERENHAM met mosterdcrème, zoetzure komkommer en gedroogde tomaat	14
GEITENKAAS (v) met ingelegde rode biet en walnoten	14

SOEPEN geserveerd met brood en boter

EELHOORNTJESBROOD (v) romige paddenstoelensoep met croutons	11
WILD BOUILLON heldere bouillon van wild met garnituur van knolselderij, wortel en bieslook	12
BISQUE licht gebonden soep van schaal- en schelpdieren	12

SALADE geserveerd met brood en boter

CAESAR SALADE <small>keuze zalm of kip</small> diverse slasoorten met Parmezaanse kaas, croutons, gekookt ei en klassieke Caesar dressing	<small>klein</small> 17 <small>groot</small> 21
BLAUWE KAAS (v) diverse slasoorten met gebakken paddenstoelen, pijnboompitten, blauwaderkaas en aceto balsamico dressing	<small>klein</small> 18 <small>groot</small> 22

PLAT DU JOUR

Hoofdgerecht van de dag, geserveerd met passende garnituren en ambachtelijke frites

29.5

CHEF'S TASTING MENU

Een dagelijks samengesteld 3-gangenmenu van de chef, passend in het seizoen

59

Vanuit onze duurzame visie werken wij zoveel mogelijk met seizoenproducten van leveranciers uit de regio. Ambachtelijk, eerlijk en puur. Het kan daarom voorkomen dat wij een ingrediënt of product moeten vervangen indien er niet voldoende aanvoer is.



HOTEL & RESTAURANT
MEETINGS & EVENTS | KOOK & WIJNSCHOOL

Amersfoortseweg 86 | 7346 AA | Hoog Soeren (Apeldoorn)
+31 (0)55 - 519 12 48 | www.echoput.nl