

ROOM SERVICE



ZALIG ZOET *

ECHOPUT BROWNIE 5.5
met Veluwe vossenbessencompote

LUXE GEBAK 6.5
van onze lokale patissier

FRIANDISES 6.5
ambachtelijk gemaakte lekkernijen

Geef uw bestelling door bij de hotelreceptie
(kies 9 op uw telefoontoestel)

Roomservicetoeslag: 7.5
*Deze gerechten zijn ook na 22.00 uur te bestellen

BORREL JACHT *

NOTENMIX 6
een gevarieerde huismix van gebrande noten

OLIJVEN 7
gemarineerd met tuinkruiden

BOERENKAAS 12
van Boerderij Goudbeek uit Epe

CHARCUTERIE 16
ambachtelijk gemaakte vleeswaren
van Meesterslager Hans-Peter Spaans

OESTERS 2 stuks 11
vers uit Zeeland

BITTERBALLEN 6 stuks 9.5
huisgemaakt, keuze rund of paddenstoel (v)

KROKETJES 6 stuks 12
huisgemaakt, keuze wild of kreeft

BORRELPLANK 24
Met noten, olijven, kaas, charcuterie en
warme bittergarnituur

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

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.

DRANKEN

Echoput Bronwater	fles plat/bruis	6.5
Bru Mineraalwater	fles plat/bruis	6.95
Fritz Kola		3.75
Fritz Kola zero		3.75
Fritz Limo orange		3.75
Fever Tree Indian tonic		4.75
Fever Tree Elderflower tonic		4.75
Fever Tree Bitter lemon		4.75
Fever Tree Ginger ale		4.75
Fever Tree Ginger beer		4.75
Ice Tea sparkling		3.5
Ice Tea green		3.5
Rivella		3.5
Appelaere 100% appelsap		4.5
Perelaere 100% perensap		4.75
Tomatensap		4.75
Jus d'orange		5.5
Chocomel		3.75
Echoput Gin & Tonic		14.5
Swinckels Pilsener	tap	4
Weihenstephaner Hefeweizen	tap	6.5
La Trappe Tripel	tap	6.75
La Trappe Dubbel	fles	6.25
Vuurzee	glas/fles	10 / 57.5
Swinckels 0.0		4.25
Bavaria 0.0 Radler lemon		4.25
Huiswijn La Colombette wit		6 / 30 fles
Huiswijn La Colombette rosé		7.4 / 37 fles
Huiswijn La Colombette rood		6.4 / 32 fles
Mousseux: Champalou Brut		14.5 / 72.5 fles
Champagne: Jean Pernet Reserve Brut		17.5 / 87.5 fles

Al 50 jaar importeert de familie Klosse zelf de wijnen van de Echoput.

Hierdoor kunnen wij u voorzien van een unieke selectie van mooie wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding. Niet alleen aan tafel in het restaurant, maar ook op uw hotelkamer en bij u thuis.

Ons team van sommeliers voorziet u graag van wijnadvis op maat. Kies 9 op uw telefoontoestel.