

GRAND
ECHO
BISTRO



ZOETE LEKKERNIEN

APPEL CRUMBLE	6.5
huisgemaakt in onze eigen patisserie	
ECLAIR MET VOSSENBES	6.5
huisgemaakt in onze eigen patisserie	
ECHOPUTJE	6
klassieke Veluwe rondo met amandelspijs	

ECHOPUT HIGH TEA

11:00 - 16:00 | vanaf 2 personen
(alleen op reservering)

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

39.5

HEERLIJK HARTIG

NOTENMIX DORDOGNE	6
huisgebrand met Dordognekruiden	
OLIJVEN	5
gemarineerd met tuinkruiden	
BOERENKAAS	14
selectie van Boerderij Goudbeek uit Epe	
CHARCUTERIE	16
selectie ambachtelijk gemaakte vleeswaren	

OESTERS	per stuk	
- rauw, met frambozenazijn en limoen		5.5
- licht gerookt, met wildbouillon en bergamot		7.5
PATA NEGRA		10.5
van tophuis Juan Pedro Domecq, van de beroemde eikelgevoedde Spaanse Iberico varkens		
WILD RILLETES		12
huisgemaakt van seizoenswild, met brood		
BITTERBALLEN	6 stuks	9.5
keuze: rund, wild, of paddenstoel-truffel (v)		
GARNALENKROKETJES	6 stuks	16
huisgemaakt		
BORRELPLANK		24
met notenmix, 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

SANDWICHES

HOTDOG WILDZWIJN	19.5
brioche met saucijs van wildzwijn, zoetzure rode kool, appel en chef's hotdogsaus	
BENEDICT TOAST	18
geroosterd brood met gepocheerd ei, spinazie en Hollandaisesaus keuze: gerookte zalm, rauwe ham of coeur de boeuf (v)	
CAESAR STYLE waldkorn of maïs	17
met maïshoen, Parmezaan, ansjovis, kappertjes, little gem sla, gekookt ei en klassieke Caesar dressing	
FOREL waldkorn of maïs	17
van lokale kwekerij 't Smallert, met venkel, olijf, citroencrème en dille	
PITA OESTERSHOARMA (v)	16
met shoarma van oesterzwam, komkommer, yoghurt en munt	

SALADE geserveerd met brood en boter

CAESAR SALADE	24
little gem sla met maïshoen, Parmezaan, ansjovis, kappertjes, gekookt ei, croutons en klassieke Caesar dressing	
BURRATA SALADE (v)	22
met tomaat, watermeloen, kruiden en bloemen uit de tuin en lavas	
KRIELTJES SALADE	21
met forel, tuinkers, yoghurt, mierikswortel en bieslook	

SOEPEN geserveerd met brood en boter

WILD RAMEN	17.5
wildbouillon met noodles, wildzwijn, bokchoi en ei	
BISQUE	13
licht gebonden soep van schaal- en schelpdieren	
BOSPADDENSTOELEN	12
romige paddenstoelensoep met gebakken paddenstoelen, croutons en lavas	

PLAT DU JOUR

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

34

GASTRONOMISCH MENU

2, 3, 4, 5 gangen

Een wisselend menu van de chef, passend in het seizoen

vanaf 49

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.



70 JAAR ECHOPUT
**JUBILEUM
LUNCHMENU**
1955 - 2025

Feestelijk arrangement ter ere van het
70-jarig bestaan van ons familiebedrijf

**sprankelend jubileum aperitief
3-gangen lunchmenu
koffie/thee met friandises**

~~87.75~~ 70 euro

