

ZOETE LEKKERNIEN

Huisgemaakt in onze eigen patisserie

Appel crumble	6.5
Eclair met vossenbes	6.5
Carrot Cake	6.5

ECHOPUT HIGH TEA

11:00 - 16:00 | vanaf 2 personen
(alleen op reservering) | 39.5

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

HARTIGE BITES

Notenmix dordogne	6
Huisgebrand met dordognekruiden	
Olijven	5
Gemarineerd met tuinkruiden	
Desembol	7
Van Menno, geserveerd met boeren roomboter	
Boerenkaas	14
Selectie van boerderij Goudbeek uit Epe	
Charcuterie	16
Selectie ambachtelijk gemaakte vleeswaren	
Oesters per stuk	
- Naturel, met frambozenazijn en limoen	5.5
- Licht gerookt, met wildjus en bergamot	7.5

Pata negra	10.5
Van tophuis Juan Pedro Domecq, van de beroemde eikelgevoedde Spaanse Iberico varkens	
Wild rillettes	12
Huisgemaakt van seizoenswild, met brood	
Bitterballen per stuk	1.8
Keuze: rund, wild, of paddenstoel-truffel (v)	
Garnalenkroketjes per stuk	2.8
Met Hollandse garnalen	
Borrelplank	26
Met notenmix, olijven, kaas, charcuterie en warme bittergarnituur	

CHAMPIGNONS DORDOGNE

klassieker | 16

Gefrituurde champignons met de enige echte
Dordognesaus, naar recept van grootvader Klosse

SANDWICHES

Hotdog Wildzwijn	22.5
Brioche met saucijs van wildzwijn, zoetzure rode kool, appel en chef's hotdogsaus	
Benedict toast	19
Geroosterd brood met gepocheerd ei, spinazie en Hollandaisesaus keuze: gerookte zalm of rauwe ham	
Caesar style waldkorn of maïs	18
Met maïshoen, Parmezaan, ansjovis, kappertjes, little gem sla, gekookt ei en klassieke Caesar dressing	
Forel waldkorn of maïs	18
Van lokale kwekerij 't Smallert, met venkel, olijf, citroencrème en dille	
Pita Oestershoarma (v)	17
Met shoarma van oesterzwam, komkommer, yoghurt en munt	

MAALTIJDSALADES

Geserveerd met brood en roomboter

Caesar salade	26
Little gem sla met maïshoen, Parmezaan, ansjovis, kappertjes, gekookt ei, croutons en klassieke caesar dressing	
Burrata salade (v)	24
Met tomaat, watermeloen, kruiden en bloemen uit de tuin en lavas	

SOEPEN

Geserveerd met brood en roomboter

Wild ramen	18
Wildbouillon met noodles, wildzwijn, bokchoi en ei	
Bisque	18
Licht gebonden soep van schaal- en schelpdieren, met basilicumroom	
Bospaddenstoelen	14
Romige paddenstoelensoep met gebakken paddenstoelen, croutons en lavas	

GASTRONOMISCH MENU

3, 4, 5 gangen | vanaf 74

Vraag naar het wisselende menu van de chef, passend in het seizoen