



De Echoput presenteert het Multi-Sensorisch menu

(Alleen te bestellen indien alle tafelgenoten eraan deelnemen)

Wilde gans

Gerookt en geserveerd met compote van kweeper, tamme kastanje, zoetzuur mosterdzaad en mosterd sorbet.

Vouvray, "Les Fondreaux", 2012, Didier Champalou

Aardpeer

Gegaard in beurre noisette geserveerd met jus van bruinbrood, bleekselderij en dressing van cepes en wilde kruiden.

Lanquedoc, "Demi-Muid", 2014, Domaine la Colombette

Kooi eend

Gebakken op karkas met puree van waterkers en geroosterde beukenzwam met jus van eend.

F.&V. Pugibet, "Au Creux du nid rouge" 2014

Hertenkalf

Gebraad van de achterbout, met geglaceerde biet, amandel crème, koffie kruim, jus met mierikswortel, gebakken aardappel kussentjes.

Terrasses du Larzac, "Les Crus", 2012, Calmel & Joseph

Melk Chocolate

Melk chocolade geserveerd met mousse van melk chocolade, ijs van zwarte thee en sparextract.

Loire, "Coteaux de l'aubance" 2014, Domaine de Montgilet

Diverse mogelijkheden in het gastronomische menu

3 gangen: Gans, Hert, Chocolate: € 49,50

4 gangen: Gans, Aardpeer, Hert, Chocolate: € 59,50

Volledig gastronomisch menu: Gans, Aardpeer, Eend, Hert, Chocolate: € 69,50

Uitbreiding: Selectie van bijzondere Nederlandse kazen: € 12,50

Wijnarrangement: 5 gangen: € 47,50 | 4 gangen: € 39,50 | 3 gangen: € 29,50

Amersfoortseweg 86 7346 AA Hoog Soeren (Apeldoorn)
Tel. +31 (0)55-5191248

www.echoput.nl





Voorgerechten

Makreel € 17,50

Gemarineerd met een vinaigrette van tomaat en kaneel, gekonfijte citroen, mossel en krokante jeneverbes.

Vin de Savoie "Abymes", 2015 Maison Uchet (prijs per glas € 7,80)

Zalm € 17,50

Zacht gegaard en geschroeid geserveerd met kruim van amandel en limoen, gemarineerde paddenstoel met radijs en bouillon van bokking.

Loire, Valençay, "Les Terrajots", 2013, Francis Jourdain (prijs per glas € 7,80)

Wilde Gans € 19,50

Gerookt en geserveerd met een compote van kweeper, tamme kastanje, zoetzuur mosterdzaad en mosterd sorbet.

Vouvray, "Les Fondreaux", 2012, Didier Champalou (prijs per glas € 9,20)

Ganzenlever € 25,00

Geserveerd als terrine, gebakken en als parfait met aardpeer, gewelde druiven, Oloroso vinaigrette en hazelnoot.

IGP Côtes de Gascogne, "Soleil d'Automne", 2012, Domaine Chiroulet (prijs per glas € 6,90)

Hoofdgerechten

(Op verzoek in kleine uitvoering te bestellen)

Schol € 35,00

Op de graat gegaard en geserveerd met beurre noisette en crème van peterselie, luchtige aardappel, spinazie en wijngaardslakjes.

F.&V. Pugibet, "Au Creux du nid Blanc" 2014 (prijs per glas € 7,20)

Snoekbaars € 37,50

Gebakken met geroosterde ui en geserveerd met jus van laurier daarnaast hachee van shiitake en selderij sap.

Mâcon Bussières, "Cuvée Claude Seigneuret", 2013, Domaine de la Sarazinière (prijs per glas € 9,90)

Kooi eend € 39,50

Gebakken op karkas met puree van waterkers en geroosterde beukenzwam met jus van eend.

F.&V. Pugibet, "Au Creux du nid Rouge" 2014 (prijs per glas € 7,20)

Hertenkalf € 37,50

Gebraad van de achterbout, met geglaceerde biet, amandel crème, koffie kruim, jus met mierikswortel, gebakken aardappel kussentjes.

Languedoc, Terrasses du Larzac, "Les Crus", 2012, Calmel & Joseph (prijs per glas € 7,90)

Wildzwijn € 35,00

Gelakte procureur geserveerd met crème van schorseneer en tonkaboon, aardappelkaantjes, mirabellen en hoorntjes des overvloed.

Languedoc, "Demi-Muid", 2014, Domaine la Colombette (prijs per glas € 10,20)



Desserts

Peer € 15,00

Geserveerd met blanc manger, schuim van marsepein en roomijs van Muscovade.
Loire, "Coteaux de l'aubance" 2014, Domaine de Montgilet (prijs per glas € 14,40)

Melk Chocolate € 15,00

Melk chocolate geserveerd met mousse van melk chocolate, ijs van zwarte thee en sparextract.
Loire, "Coteaux de l'aubance" 2014, Domaine de Montgilet (prijs per glas € 14,40)

Soufflé* € 17,50

Van jasmijn geserveerd met lobbige sinaasappel en steranijs met sorbet van sinaasappel en steranijs.

Fezas, "Vent d'Hiver", 2011, Domaine Chiroulet (prijs per glas € 11,90)

Kaas € 18,00

Assortiment van Nederlandse kazen geaffineerd door Bourgondisch lifestyle geserveerd met honingraat, vijgenbrood, marmelade en notenbrood.

Graham's Port

Specialiteiten a la carte

Ganzenlever € 27,50

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes en Calvadosjus.

IGP Côtes de Gascogne, "Soleil d'Automne", 2012, Domaine Chiroulet (prijs per glas € 6,90)

Wildspecialiteit – te bestellen vanaf 2 personen € 39,50 p.p.

Hertenrug op het karkas, met geglaceerde biet, amandel crème, koffie kruim, jus met mierikswortel, gebakken aardappel kussentjes.

Languedoc, Terrasses du Larzac, "Les Crus", 2012, Calmel & Joseph (prijs per glas € 7,90)

Soufflé* € 17,50

Van jasmijn, lobbige sinaasappel en steranijs met sorbet van sinaasappel en steranijs.

Fezas, "Vent d'Hiver", 2011, Domaine Chiroulet (prijs per glas € 11,90)

* Gezien de bereidingstijd van ongeveer 25 minuten, is het aan te bevelen deze vooraf te bestellen.

