



## WELKOM BIJ HET HOOFDKWARTIER VAN DE PRINS!

*De naam van het restaurant is ontleend aan de periode in de Tachtigjarige oorlog, toen Prins Frederik Hendrik zijn levensmiddelen opslag had op de plaats waar nu Erve Kots ligt.*

*De gerechten die worden geserveerd worden bereid in de houtskooloven de JOSPER. De JOSPER is een combinatie tussen een grill en oven en kan volledig gesloten een temperatuur bereiken van maar liefst 400 °C! Dankzij het gebruik van hoogwaardige houtskool en een perfecte regeling van hete lucht, krijgt elk stuk vlees, vis en groenten een unieke en karakteristieke rookmaak, -geur en -textuur waardoor de producten authentiek, sappig en herkenbaar blijven. Dit alles met zorg en aandacht die het product verdient!*

*In het Hoofdkwartier werken wij zoveel mogelijk met mooie en maatschappelijk verantwoorde producten uit de Achterhoek. Bovendien worden de bieren op de tap in het Brouwhoes van Erve Kots op ambachtelijke wijze gebrouwen, en dat proeft u!*


*Wilt u de JOSPER van dichtbij beleven? Neem gerust een kijkje in de open keuken!*



HOOFDKWARTIER  
VAN DE PRINS

## BROOD

BROODPLANKJE   
ambachtelijk gebakken brood | dipsels  
6,50


FLAT BREAD   
roomkaas | ui | champignons  
6,50

## VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO  
pesto | pijnboompitten  
Parmezaanse kaas  
9,75

IBERICO HAM  
courgette | eikenbladsla  
9,75

GEMARINEERDE ZALM  
wrap | limoensaus | paprika salade  
9,75

GEMARINEERDE CHAMPIGNONS   
knapperige ui | mesclun sla  
8,50

GAMBA'S UIT DE JOSPER  
salade | gepofte tomaat  
9,75

ROULEAU VAN KIP  
zoetzure taugé | tomaten tapenade  
9,75

## SOEP

DOPERWTEN SOEP   
Hollandse garnalen  
6,50

UIENSOEP  
Kaastengel  
6,50

## HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARS  
knapperige groenten | saffraan bouillon  
18,75

ZALMMOOT  
met graat | bospeen stampot | dragon mayonaise  
19,-

SPARERIBS  
relish | aioli  
19,75

BOERDERIJ EENDENFILET  
peultjes | appel | spekjes  
20,50

TOURNEDOS  
biefstuk van de ossenhaas – 200 g.  
24,50


### **Steak van de Prins**

HEREFORD ENTRECOTE  
- BIEFSTUK VAN DE RUNDERLENDE -  
200 g. 22,50 / 300 g. 24,50

KALFSBIEFSTUKJES  
knoflook rub | zoete aardappel chips  
20,50

CHATEAUBRIAND  
biefstuk van de ossenhaas | per 2 personen  
48,50

VEGA BURGER  
ratatouille | pikante tomatensaus  
16,50

 **is vegetarisch óf kan vegetarisch  
bereid worden**

### EXTRA GARNITUREN

*De hoofdgerechten worden geserveerd met  
aardappeln garnituren & verse warme en koude  
groentebereidingen. Indien u extra garnituren wenst,  
kunt u een keuze maken uit:*

GEKRUIDE GEBAKKEN AARDAPPEL 2,50  
BOSCHAMPIGNONS 2,50

### SAUZEN

*De meeste hoofdgerechten serveren wij zonder saus, zodat de pure smaken blijven behouden. Mocht u toch een saus  
wensen, kunt u de keuze maken uit:*

PEPERSAUS / TIJMSAUS / KRUIDENBOTER

HEB JE DIEETWENSEN OF EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!



HOOFDKWARTIER  
VAN DE PRINS

## DESSERTS

*Met ijs afkomstig van ijsboerderij 't Dommerholt in Borculo*

### AARDBEI ROMANOFF

verse aardbeien | aardbeien room | aardbeien sorbetijs

8,-

#### WIJN TIP!

##### Late Harvest Muscatel

*Deze dessertwijn uit Chili is een heerlijke combinatie bij de zoete desserts.*

### BASTOGNE PARFAIT

karamelsaus

8,-

### GEMARINEERDE MELOEN

watarmeloen sorbetijs | frambozen krokant

8,-

### SUIKERBROOD UIT DE JOSPER

vanille ijs | kaneel saus

8,-

### FRUIT TAARTJE

prosecco | mango saus | limoen schuim

8,-

#### SHERRY TIP!

##### Sherry Pedro Ximenez

*Deze heerlijke stroperige sherry met smaken als karamel, gedroogd fruit, vijgen, mokka, noten en kruiden!*

### KOFFIE ROYAAL

likeur naar keuze | friandises | slagroom

7,50

**HEERLIJKE AFSLUITER!**  
*Met bijvoorbeeld limoncello of licor 43*

