



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

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN KALF

rode pesto | pijnboompitten
mozzarella | rucola
9,75

RUNDER TARTAAR

kappertjes | ui | mosterd mayonaise | ei
10,75

GAMBA'S UIT DE JOSPER

rijstnoedels | sesam
9,75

GEKONFIJTE KOOLRABI

geitenkaas | honing | groenten chips
9,75

MAKREEL TAARTJE

mierikswortel crème | gegrilde Rozeval aardappel
9,75

GEMARINEERDE ASPERGE

spekjes | gepofte tomaat | tijm dressing
9,75

SOEP

UIEN SOEP

kaas crouton
6,75

VELDSLAA SOEP

gerookte forel | tuinkers
6,75

HOOFDGERECHTEN

ZALM EN SCHOL

rolletjes | groene asperge | bearnaisesaus
20,50

ZEEWOLF FILET

tuinkruiden dakje | gegrilde groenten
19,75

VITENDER KALFSKOTELET

ratatouille | pepersaus
20,50

TRIO VAN VARKEN

sparerib | gemarineerd spek | kotelet
19,75

TOURNEDOS

biefstuk van de ossenhaas – 200 g.
24,75

Steak van de Prins

HEREFORD ENTRECOTE

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

LAMSRACK


rozemarijn | rucola stampot
24,50

MAISHOENDER SALADE

gemengde sla | roze peper dressing
paprika | croutons
18,50

GEGRILDE GROENTEN SPIES

Couscous | hummus crème
19,75

 **is vegetarisch óf kan vegetarisch
bereid worden**

EXTRA GARNITUREN

*De hoofdgerechten worden geserveerd met
aardappeltgarnituren & 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 / ROZEMARIJN JUS / KRUIDENBOTER

HEB JE DIEETWENSEN OF EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!



DESSERTS

Met ijs afkomstig van ijsboerderij 't Dommerholt in Borculo

HAZELNOTEN PARFAIT
Frangelico likeur | honing krokant
8,25

WIJN TIP!

Late Harvest Muscatel

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

VERS FRUIT
sorbet ijs | rode vruchtensaus
8,25

CHEESECAKE
verse aardbeien | aardbeienroom
8,25

CHOCOLADE MOUSSE
mint saus | sinaasappel
8,25

IJS KOFFIE
karamelijs | slagroom | Oreo crumble
8,25

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
Licor 43 of Limoncello*

