



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

ROSBIEF VAN BAVETTE

knolselderij | olijven crème
9,75

GAMBA'S UIT DE JOSPER

rijstnoedels | sesam
9,75

COUSCOUS SALADE

gemarineerde groenten | tuinkruiden
9,75

MAKREEL TAARTJE

mierikswortel crème | gegrilde Rozeval aardappel
9,75

GEROOKTE EENDENBORST

vijgen mosterd | gegrilde champignons
9,75

SOEP

UIEN SOEP

kaas crouton
6,75

HELDERE RUNDERSTAART BOUILLON

fijne groenten | Madeira
6,75

HOOFDGERECHTEN

ZALM EN SCHOL

rolletjes | groene asperge | bearnaisesaus
20,50

DIKLIPHARDER FILET

lente ui puree | citroen olie
19,75

KALFSBIEFSTUKJES

haricots verts | oestersaus
21,50

VARKENSRACK

mosterdsaus
19,75

TOURNEDOS

biefstuk van de ossenhaas – 200 g.
24,75

Steak van de Prins

FRIESLANDER ENTRECOTE

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

PARELHOEN FILET

paddenstoelen | truffel jus
19,75

MAALTIJD SALADE

Ossenhaas of Gamba's
19,50

GROENTEN WRAP

tomaten tapenade | Parmezaanse kaas
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 / MOSTERDSAUS / KRUIDENBOTER

HEB JE DIEETWENSEN OF EEN ALLERGIE, MELD HET ONS!



DESSERTS

Met ijs afkomstig van ijsboerderij 't Dommerholt in Borculo

BASTOGNE PARFAIT
vanille saus | koekjes crumble
8,25

WIJN TIP!

Late Harvest Muscatel

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

CHEESECAKE
rood fruit | frambozen krokant
8,25

CHOCOLADE TRIFLE
mokka | brownie
8,25

SORBET IJS
lemon cake | 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*

