



Willkommen im Restaurant Hoofdkwartier van de Prins!

Der Name des Restaurants stammt aus der Zeit des Achtzigjährigen Krieges, als Prinz Frederik Hendrik sein Lebensmittellager an dem Ort hatte, an dem sich heute Erve Kots befindet.

Die Gerichte, die serviert werden, werden im JOSPER Holzkohleofen zubereitet. Der JOSPER ist eine Kombination aus einem Grill und einem Ofen und kann im vollständig geschlossenen Zustand eine Temperatur von sage und schreibe 400 °C erreichen! Dank der Verwendung von hochwertiger Holzkohle und perfekter Heißluftregelung erhält jedes Stück Fleisch, Fisch und Gemüse einen einzigartigen und charakteristischen rauchigen Geschmack, Geruch und Textur, wodurch die Produkte authentisch, saftig und unverwechselbar werden. All dies mit der Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die das Produkt verdient!

Im Hoofdkwartier arbeiten wir so viel wie möglich mit hochwertigen und umweltfreundlichen Produkten aus der Region Achterhoek. Außerdem werden die Biere vom Fass im Brauhaus Erve Kots auf traditionelle Weise gebraut, und das schmeckt man!

Möchten Sie den JOSPER aus nächster Nähe erleben? Werfen Sie ruhig einen Blick in die offene Küche!



HOOFDKWARTIER
VAN DE PRINS

BROT


Brotteller
handwerklich gebackenes Brot | Dips 
6,50

VORSPEISEN

Carpaccio vom Kalb
rotes Pesto | Pinienkerne
Mozzarella | Rucola
9,75

Roastbeef von Bavette
Knollensellerie | Olivencrème
9,75

Garnelen aus dem Jospier
Reisnudeln | Sesam
9,75

Couscous Salat
mariniertes Gemüse | Gartenkräuter 
9,75

Makrelentörtchen
Meerrettichcrème | gegrillte Roseval-Kartoffel
9,75

Geräucherte Entenbrust
Feigensenf | gegrillte Champignons
9,75

SUPPE

Zwiebelsuppe
Käse Croutons 
6,75

Klare Ochsenschwanzbouillon
feines Gemüse | Madeira
6,75

HAUPTSPEISEN

Lachs und Scholle
Röllchen | grüner Spargel | Sauce béarnaise
20,50

Meeräschen-Filet
Frühlingszwiebel-Püree | Zitronenöl
19,75

Kalbssteaks
grüne Bohnen | Austernsoße
21,50

Schweinerippe
Senfsoße
19,75

Tournedos
Steak von der Lende – 200 g
24,75


Steak des Prinzen

Friesländer-Entrecôte
- STEAK VON DER RINDERLENDE -
200 g 22,50 / 300 g 24,50

Perlhuhn-Filet
Pilze | Trüffelsoße
19,75

Mahlzeitsalat
Rinderfilet oder Garnelen
19,50

Gemüsewrap
Tomatentapenade | Parmesankäse
19,75

 **ist vegetarisch oder kann vegetarisch
zubereitet werden**

Extra Beilagen

*Die Hauptgerichte werden mit Kartoffelgarnitur und
frischen warmen und kalten Gemüsezubereitungen
serviert. Wenn Sie zusätzliche Beilagen wünschen, haben
Sie die Wahl aus:*

Pikanten Backkartoffeln 2,50
Waldchampignons 2,50

Soßen

*Wir servieren die meisten Hauptgerichte ohne Soße, sodass die ursprünglichen Geschmacksnoten erhalten bleiben.
Wenn Sie trotzdem eine Soße möchten, haben Sie die Wahl aus:
Pfeffersoße / Senfsoße / Kräuterbutter*



DESSERTS

Mit Eis vom Eisbauernhof 't Dommerholt in Borculo

Bastogneparfait

Vanillesoße | Keks-Streusel
8,25

WEIN TIPP!

Late Harvest Muscat

Dieser Dessertwein aus Chile ist eine köstliche Ergänzung zu den süßen Desserts.

Cheesecake

rote Früchte | Himbeerkrokant
8,25

Schokoladentrifle

Mokka | Brownie
8,25

Sorbeteis

Zitronenkuchen | Orange
8,25

Eiskaffee

Karamelleis | Schlagsahne | Oreo-Streusel
8,25

SHERRY TIPP!

Sherry Pedro Ximenez

Dieser köstliche, sirupartige Sherry mit Aromen wie Karamell, Trockenfrüchten, Feigen, Mokka, Nüssen und Gewürzen!

Kaffee Royal

Likör nach Wahl | Friandises | Schlagsahne
7,50

KÖSTLICHER DIGESTIF!
Zum Beispiel mit
Licor 43 oder Limoncello