

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in november?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

In november kun je de winter af en toe al voelen. Vroeger was november de slachmaand. Waarna men met een gerust hart de winter in kon gaan. Tegenwoordig is bijna alles jaarrond verkrijgbaar en hebben we het een stuk gemakkelijker dan onze voorouders. Maar voor wild blijven de seizoenen wel van belang, want er mag maar in bepaalde periodes gejaagd worden. Wij hebben deze keer ons oog laten vallen op ganzenborst.



Gans is culinair een ontzettend fijne vogel. Het is puur natuur, met een subtiele wildsmaak. Het



vlees is smakelijk, fijn van structuur en ook nog vetarm. We halen het bovendien van dicht bij huis. Hier kun je met een gerust hart heerlijk van genieten. ("Onbekend maakt onbemind" is helaas waar, maar in dit geval niet terecht.)

En de bereiding is eenvoudig. Bij ons bepaalt u zelf de mate van garing zodat de kleur van het vlees precies is wat u wenst! De ganzenborst krijgt op het bord gezelschap van een bol puree van aardappel en rode kool en daarbij ook een bijzondere witlofsalade. We starten met een pompensoepje. Altijd een smakelijke en volle soep die je op talloze manieren perfect op smaak kunt maken en ook leuk afwerken, bijvoorbeeld met een amandelpesto. Toast met paddenstoelen is een typisch herfstgerechtje, niet te versmaden. We sluiten af met een wentelteefje waar we een eigen draai aan geven. Wacht niet te lang om u aan te melden voor dit heerlijke menu want het najaar is populair bij de liefhebbers.

Hoe ziet ons maandmenu voor november er uit? (zie foto's)

- Pompensoep met amandelpesto
- Toast met paddenstoelen
- Borst van wilde gans, puree met rode kool en een witlofsalade
- Wentelteefje van rozijnenbrood, ijs en kweepeercompote



Op maandag 19 en woensdag 28 november is dit maandmenu te maken voor de vrije inschrijvers. In december hebben we een zeer feestelijk 5-gangenmenu (€ 52,-). U kunt dan vrij inschrijven op donderdag 6 of vrijdag 14 december. Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zie onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel 0114 370555 voor reserveringen of speciale wensen.

Verkoop eigen producten

Voor onze gasten hebben we dit seizoen ook weer een beperkt aantal eigen producten te koop. Onze eigen honing heeft zijn liefhebbers, er is vijgenjam en kweepeergelei, en we hebben verse walnootolie die die dit voorjaar geperst is. Koud geperst, met een heel fijn en zuiver nootachtig aroma. Alles te koop aan normale prijzen, beschikbaar zo lang de voorraad strekt.



Veel kookplezier!

Marlies en Karel

Martinet

U krijgt nog geen mail van ons maar u wilt niets missen van onze kookactiviteiten? Stuur dan een mailtje naar driehoefijzers@zeelandnet.nl of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)