

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in juni?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

Eindelijk ziet het er naar uit dat we langzaam het “normale” leven weer kunnen gaan hervatten!



Zonder tegenvallende cijfers mag de horeca weer terug open. Uiteraard onder voorwaarden, maar daaraan kunnen wij prima voldoen, zoals vorig jaar bleek uit een controle door de gemeente. Het zal ongetwijfeld goed zijn om elkaar weer eens te zien. Ook wij kijken er naar uit en we gaan proberen de draad weer op te



pakken. Zo hebben wij voor het eerst in meer dan een half jaar weer eens een maandmenu gecomponeerd. Hopelijk valt het ook nu weer in de smaak! Elke gang is weer uniek (stond in deze vorm nooit eerder op ons menu.) Met gerookte heilbot in het voorgerecht en diamanthaas bij het hoofdgerecht is dit weer een menu met karakter. Het broodsoepje is inderdaad verrassend en het nagerecht met citroenkwardcrème is beslist smaakvol.

Hoe ziet ons menu van juni er uit?

- Carpaccio van venkel met gerookte heilbot met een sausje van verse basilicum (foto)
- Een verrassend broodsoepje (foto)
- Diamanthaas met gecrushte krieltjes uit de oven en lauwarme lentegroenten (foto)
- Citroenkwardcrème (foto)



Maandag 14 juni, donderdag 17 juni en vrijdag 18 juni zijn beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. Het maximum op

een avond is vanwege Corona 8 personen i.p.v. 14! Bij grote belangstelling zullen we komen met extra avonden. Groepen (van 8 tot 10 personen!) kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zolang de anderhalve meter maatregelen van kracht is zullen we helaas met een kleinere bezetting moeten draaien. Zie ook onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel voor reserveringen of speciale wensen.

Verder?

We hebben ons best gedaan om in de stille periode wat onderhoud te doen, zoals schilderen. Ook zijn er enkele kleine aanpassingen aan het interieur en op tafel. Wij verhogen onze prijzen niet vanwege de Corona-ellende maar we verwerken wel 1 euro a.g.v. de inflatie in onze prijs, zodat een workshop vanaf nu € 50,- kost ipv € 49,-. Hopelijk hebt u daarvoor begrip.



Heel 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)