

KREEFT

De delicatessa bij uitstek is de Oosterschelde Kreeft.

Oosterschelde Kreeft, wordt al eeuwen in Zeeland gevangen. De Oosterschelde is het mooiste leefgebied voor kreeften, door het juiste en constante zoutgehalte en het goede water. De Oosterschelde is tot Nationaal Park benoemd door natuurmonumenten, vanwege zijn schoonheid boven en onder water.

De Kreeft wordt gevangen met korven, schietfuisen of kubben. Om de Oosterschelde Kreeft te beschermen en om overbevissing te

voorkomen, is het Oosterschelde Kreeft seizoen heel kort. Van 1 april tot 15 juli. De Kreeften die buitenom het seizoen gevangen worden, moeten onmiddellijk teruggezet worden.

De Oosterschelde Kreeft is voor de fijnproevers! (in de letterlijke zin van het woord) De zoet ziltige en vollere smaak en het stevige vlees, maakt de Oosterschelde Kreeft vele malen lekkerder dan andere soorten. (zoals de Amerikaanse of Canadese Kreeft)

Kreeft wordt gekookt of gegrild geserveerd en indien gereserveerd, kunt u van de beste Zilte Zaligheid uit Zeeland, bij ons komen genieten.

Wij serveren de heerlijke verse Oosterscheldekreeft op reservering (1 dag vooraf)

