

# HOMARD

*La délicatesse par excellence est le  
homard Oosterschelde.*

homard Oosterschelde est pris pendant des siècles en Nouvelle-Zélande. Le Oosterschelde est le meilleur habitat pour les homards, la salinité correcte et constante et une bonne eau. Le Oosterschelde est un parc national par les sites naturels, pour sa beauté au-dessus et au-dessous de l'eau.

Le homard est pris dans des paniers, le tir des pots ou des nasses. Pour protéger le homard Oosterschelde et la surpêche

la prévention, la saison du homard Oosterschelde très court. Du 1er Avril au 15 Juillet. Les homards capturés en dehors de la saison, devrait être remis immédiatement. Le homard Oosterschelde pour les connaisseurs! (Au sens littéral du mot), la saveur plus complète sucré et salé et de la chair ferme, le homard Oosterschelde est beaucoup mieux que d'autres types. (Comme les États-Unis ou canadienne du cancer)

Le homard est cuit ou grillé et servi par arrangement préalable, s'il vous plaît, venez profiter avec nous la meilleure Saline Bliss Zealand.

*Nous servons une délicieuse Oosterschelde frais sur réservation (1 jour à l'avance)*

---

