

DE OOSTERSCHELDE **KREEFT**

DE DELICATESSE BIJ UITSTEK

Oosterscheldekreeft 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, schietfuiken of kubben. Om de Oosterscheldekreeft te beschermen en om overbevissing te voorkomen, is het Oosterscheldekreeft seizoen heel kort. Van 1 april tot 15 juli.



De kreeften die buitenom het seizoen gevangen worden, moeten onmiddellijk teruggezet worden. De Oosterscheldekreeft is voor de fijnproevers! (in de letterlijke zin van het woord) De zoet ziltige en vollere smaak en het stevige vlees, maakt de Oosterscheldekreeft vele malen lekkerder dan andere soorten (zoals de Amerikaanse of Canadese Kreeft).

Kreeft wordt gekookt of gegrild. Komt u genieten van de beste Zilte Zaligheid uit Zeeland?

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