

Kreeften menu 2019

Canadese kreeft

Voorgerecht

Kreeftensoep - room - bieslook

Hoofdgerecht

Vers gekookte hele kreeft - zeekraal - pernod-dille mayonaise – frietjes

Nagerecht

Verse aardbeien - crème van citroenmelisse - lychee sorbetijs - schuim van vlierbloesem - munt - rozen kroepoek

3-gangen menu

€ 42,50

KREEFT CANADA (ST. MARY'S BAY)

Homarus americanus

Langs de kustlijn van Amerika en Canada treft men veel kreeften aan. Beide landen zijn de grootste producenten ter wereld betreffende de vangst en handel in de Homarus Americanus. De Canadese kreeft afkomstig uit de baai genaamd St. Mary's Bay is een duurzame variant. St. Mary's Bay is een baai die niet diep genoeg is voor walvissen en orka's om in te zwemmen, waardoor zij geen gevaar lopen bij het vangen van de kreeften.



Seizoen en duurzaamheid

De kreeft afkomstig uit de St. Mary's Bay kan het gehele jaar geconsumeerd worden. Dat komt omdat men de kreeft gevangen houdt in bassins. Zwangere kreeften mogen niet worden verhandeld. De St. Mary Bay kreeft is duurzaam vanwege de duurzame vangsttechniek en staat in het groen op de VISwijzer.