

KREEFTEN MENU

3 GANGEN KREEFTEN MENU

VOOR
€45.⁰⁰



Voorgerecht

Kreeftensoep | cognac | room | bieslook

Hoofdgerecht

Vers gekookte hele kreeft | zeekraal | krieltjes
citroen | dille | boter saus

Nagerecht

Aardbei | limoncello mousse | munt | merengue
gelei van vlierbloesem | aardbei crispearls

Voorgerecht € 7,50 / Hoofdgerecht € 32,50 / Nagerecht € 8,50

CANADESE KREEFT

Homarus americanus

Onze Canadese kreeft komt uit de schoonste wateren ter wereld, rondom Nova Scotia. In het Canadese Nova Scotia is de Canadese kreeft de belangrijkste soort binnen het zee assortiment. Al in 1840 begon daar de commerciële vangst. Het was toen uitsluitend een plaatselijke lekkernij, wegens het ontbreken van goede koeltechniek. In 1854 kon men kreeft tot conserven verwerken en ontstond de eerste export. Tegenwoordig kan men overal ter wereld van levende Canadese kreeft genieten. De soort brengt de meeste tijd alleen door op de bodem van de oceaan, op zoek naar voedsel.

Als de kreeft (Canadese) uit zijn harde elastische schaal groeit, werpt hij deze af. Dit heet 'moulding' en vindt meestal plaats in de zomer. De juist verschaalde kreeft heeft dan een nieuwe maar nog zachte schaal. Binnen een paar uur na het verschalen slurpt de kreeft zeewater op en zwelt dan naar zijn nieuwe grootte. Het duurt vervolgens verschillende maanden voordat het nieuwe pantser is uitgehard. In hun eerste levensjaar wisselen kreeften wel 5 tot 7 keer van schaal. Hoe ouder een kreeft wordt, hoe minder dat gebeurt. Oudere kreeften slaan wel één of meerdere jaren over.

De groei van een kreeft is afhankelijk van het seizoen en de plaats waar ze zich bevind, een leeftijd is daardoor moeilijk vast te stellen. In het algemeen kan men stellen dat een kreeft van 300 tot 450 gram ongeveer 6 jaar oud is. Een volwassen vrouwtje kan wel tot 75 000 eitjes leggen, welke ongeveer een jaar onder de staart worden megedragen, waarna ze uitkomen. Dit gebeurt vanaf midden juni tot in september.