

STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

# Persinformatie

## Uitbreiding deelnemers van de "Kring van de Zeeuwse Kreeft"

**ZIERIKZEE - Het samenwerkingsverband de "Kring van de Zeeuwse Kreeft" van Zeeuwse restaurateurs, die inhaken op de officiële opening van het kreeftenseizoen, zal dit jaar worden uitgebreid van zes naar tien restaurants verdeeld over Zeeland.**

### De Kring van de Oosterscheldekreëft

Gedurende de periode dat de Oosterscheldekreëft kan worden gevangen (1 april tot en met 15 juli), zijn er dit jaar tien restaurants op Schouwen-Duiveland, Tholen, Zuid-Beveland en Walcheren die een samenwerking kennen en een speciaal Oosterscheldekreëftenmenu op de kaart hebben staan. Alle tien de menu's zijn verschillend, doch de prijs is uniform; € 59,50. De gekozen Oosterscheldekreëftenwijn die tijdens de officiële opening van het kreeftenseizoen op donderdag 29 maart 2007 bekend zal worden gemaakt (dit jaar uit de Elzas), zal een uitstekende begeleider zijn van deze kreeftenmenu's.



Deze restaurants zijn:

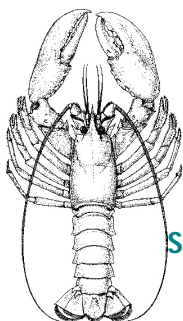
**Restaurant de "Brouwerie"**  
Molenstaat 31 te Brouwershaven  
Tel.: 0111-691880  
Site: [www.debrouwerie.nl](http://www.debrouwerie.nl)  
Email: [debrouwerie@hetnet.nl](mailto:debrouwerie@hetnet.nl)

Tompoes van brioche brood gevuld met Oosterscheldekreëft en huisgemaakte mayonaise, met tomaatkaviaar en een dressing van kreeftenolie  
\*\*\*

Salade  
\*\*\*

Comité van aanbeveling: Mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

Stichtingsbestuur: Mr. H. van Geesbergen (wnd-voorzitter), J. Brongers (penningmeester/secretaris), M. de Coninck (td) en D.P. Arkenbout (td)



## STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

1/2 gekookte Oosterschelde kreeft gevuld met gestoofde zeeduivel-  
mootjes, Oosterschelde kreeftenvlees geweld in truffelboter en verse  
asperges  
\*\*\*

Warm chocoladetaartje met verse frambozen en vanilleroom  
Oosterschelde kreeftensalade met tomaat en artisjok en luchtige mousse  
van Oosterschelde kreeft met een jelly van Bloody Mary  
\*\*\*

**Hostellerie Schuddebeurs**  
Donkereweg 35 te Schuddebeurs  
Tel.: 0111-415651  
Site: [www.schuddebeurs.nl](http://www.schuddebeurs.nl)  
Email: [hostellerie@schuddebeurs.nl](mailto:hostellerie@schuddebeurs.nl)

Saucijsje van Oosterschelde kreeft met bloemkoolcouscous en een saus  
van Reypenaar VSOP  
\*\*\*

In gerookte boter geweld vlees van Oosterschelde kreeft met zeegroente  
en asperges  
\*\*\*

Gebrande vanilleroom met rabarber en een symfonie van framboos, witte  
chocolade en sinaasappel

Gemengde salade met Oosterschelde kreeft, avocadosalsa, met witte  
truffel aangemaakte schelvislever, gegrilde inktvis, basilicum, tomaatbru-  
noise en een mosterddressing  
\*\*\*

**Brasserie de "Vluchthaven"**  
Zype 1 te Bruinisse  
Tel.: 0111-481228  
Email: [vluchthaven@cs.com](mailto:vluchthaven@cs.com)

Op houtskool gegrilde Oosterschelde kreeft met Salbitxada en peterselie-  
olie, geserveerd met seizoensgroente en Pommes Voisin  
\*\*\*

### Grand dessert

Bisque van Oosterschelde kreeft afgemaakt met room, cognac en  
Oosterschelde kreeftenvlees  
\*\*\*

Oosterschelde kreeft, geroosterd of gekookt met saus van Oosterschel-  
dekreeft en gepofte knoflook  
\*\*\*

Flensjes met vanille-ijs en sinaasappelsaus

Tartaar van Oosterschelde kreeft met lavendelmayonaise, hoeve-eitje en  
kaviaar  
\*\*\*

**De Gouden Leeuw**  
Hoge Markt 8-10 te Scherpenisse.  
Tel.: 0166 663901  
Site: [www.degouden-leeuw.nl](http://www.degouden-leeuw.nl)  
Email: [info@degouden-leeuw.nl](mailto:info@degouden-leeuw.nl)

Gegrilde coquille in Oosterschelde kreeftenschuim  
\*\*\*

Zacht gegaarde Oosterschelde kreeft met botervanillesaus, zoete  
aardappeltjes en seizoensgroenten  
\*\*\*

Ananassoepje met limoensorbet en limoncello

Lauwarme salade van Oosterschelde kreeft op rucola met kruidenvinai-  
grette  
\*\*\*

Proeverijtje van heldere en gebonden Oosterschelde kreeftensoep  
\*\*\*

In courtbouillon gekookte en kort gesauteerde Oosterschelde kreeft met  
aïolisaus  
\*\*\*

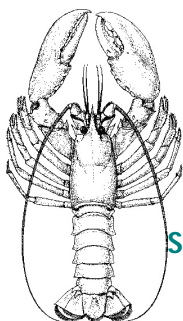
Uitgebreid, gevarieerd appeldessert

Tapas van Oosterschelde kreeft met een sinaasappelfusie bestaande  
uit:

- Tartaar van Oosterschelde kreeft met een rosevalt brunoise
- Gemarineerde Oosterschelde kreeft met Iberico ham
- Soepje van Oosterschelde kreeft

**Badhotel Renesse/Villa  
Westerduin/Restaurant Le Marquis**  
Laone 2-6 te Renesse  
Tel.: 0111-462500  
Site: [www.badhotelrenesse.nl](http://www.badhotelrenesse.nl) /  
[www.westerduin.nl](http://www.westerduin.nl)  
E-mail: [info@badhotelrenesse.nl](mailto:info@badhotelrenesse.nl)

**Restaurant De Waag**  
Dorpsplein 6 te Serooskerke (S-D),  
Tel.: 0111 671570  
Site [www.dewaag.com](http://www.dewaag.com)  
Email: [info@dewaag.com](mailto:info@dewaag.com)



## STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

- Dun gesneden Oosterscheldekreeft met appel en witlof, daarbij mooie olijfolie  
\*\*\*

Dun gesneden coquilles met Oosterscheldekreeft, geserveerd met linzen en schuim van chorizo  
\*\*\*

Halve Oosterscheldekreeft, kort gekookt in geurige bouillon, geserveerd met zeeuwse spelt en saus van gember  
\*\*\*

Aardbeientaartje met gelei van Pedro Ximenez en rabarbersorbetijs

Oosterscheldekreeft in een salade met lamsoor, krokette van Oosterscheldekreeft en schuim van komkommer  
\*\*\*

Bisque van Oosterscheldekreeft overgoten op zijn eigen tartaar  
\*\*\*

Oosterscheldekreeft met asperges, geserveerd in court-bouillon  
\*\*\*

Mondvermaakjes van mangogelei met saus van pinot gris en passievrucht

Bombe van Oosterscheldekreeft en meloen

*Bombe de homard et melon*  
\*\*\*

Halve Oosterscheldekreeft met asperges en sabayon van sherry  
*Demi-homard aux asperges et sabayon au sherry*  
\*\*\*

Rood fruit met basilicum gemarineerd en crèmeux van hangop  
*Fruits rouges marinés au basilic, crèmeux de "hangop"*

Taartje van Oosterscheldekreeft met een huisgemaakte truffelmayonaise  
\*\*\*

Heldere bouillon van Oosterscheldekreeft met knolselderij schuim  
\*\*\*

Oosterscheldekreeft met zeegroenten (de bereidingswijze van de Oosterscheldekreeft is naar keuze)  
\*\*\*

Een Trilogy van onze Patisserie

### Restaurant De Stadsschuur

Schuttershof 32-34 te Goes

Tel.: 0113 212332

Site: [www.stadsschuur.nl](http://www.stadsschuur.nl)

Email: [info@stadsschuur.nl](mailto:info@stadsschuur.nl)

### Auberge de Campveerse Toren

Kaai 2 te Veere

Tel.: 0118 501291

Site: [www.campveersetoren.nl](http://www.campveersetoren.nl)

Email: [info@campveerstoren.nl](mailto:info@campveerstoren.nl)

### Restaurant In den Wijngaard

Wijngaardstraat 16 te Yerseke

Tel.: 0113 576222

Site: [www.restaurantindenwijngaard.nl](http://www.restaurantindenwijngaard.nl)

E-mail: [info@restaurantindenwijngaard.nl](mailto:info@restaurantindenwijngaard.nl)

Zie ook: [www.oosterscheldekreeft.nl](http://www.oosterscheldekreeft.nl)

### Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Voor meer informatie over de "Kring van de Zeeuwse Kreeft" gelieve contact op te nemen met de heer Johan Brongers (voorzitter), tel.: 06-22478864 / 0111-412156.

Voor meer informatie over de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft gelieve contact op te nemen met de heer Balth. Roessingh (projectleider en pers/pr), tel.: 06-53353843 / 0113-302787.