



WERCHTER 16 december 15

PUBLICITAIR ARTIKEL



© EVER

Eigen
berichtgeving

De Rode Kreeft te Werchter ontvangt het Morsum Magnificat Award.

Morsum Magnificat deed de kreeftentest en was overtuigd



Steve en Jimmy, 22 jaar ervaring in bereiding van kreeft

De Rode Kreeft te Werchter liet ook in Tremelo reclame op de vloermat vallen. Om kreeften in een homarium te bewaren en met een behoorlijke kwaliteit op het bord te brengen, is niet voor iedereen weggelegd, zelfs niet voor vele restaurants. Zaakvoerder van Nova Scotia, alias De Rode Kreeft, Steve - links- en Jimmy Van Bever mogen zich inderdaad prijzen voor de kwaliteit van hun product.

verorberd, was vol -een kreeft die te lang in een homarium wordt gehouden eet zichzelf open van prima kwaliteit. De pootjes -die men dient leeg te zuigen-, waren zoals het hoort pittig, het vlees was dat, zoals vereist, iets minder.

Ervaring.

Morsum Magnificat gaat niet de Michelin toer op, maar kan wel oordelen over de kwaliteit van de bereide kreeften. We zijn om te oordelen niet over een nacht ijs gegaan, maar kunnen bogen op meer dan vijftig jaar ervaring met "Kreeft".

Reeds in de jaren zestig, mochten wij als marconist aan boord van Marineschepen proeven van vers gevangen kreeft. Later werden, in betere tijden, de culinaire ervaringen in restaurants in het binnenland, zoals Casonetta, Lindenbos, François, Rugbyman, Lobster -Oostende-, De

Rode Hoed, Den Beer - Antwerpen-, etc. nog wat aangedikt.

Zeer goede kwaliteit.

De naakte gekookte kreeft, zonder garnituur die wij bij De Rode Kreeft hebben besteld en thuis

Belle Vue.

Onze keuze voor de test viel op de door de Rode Kreeft gekookte kreeft, afgekoeld in het kooknat. We hebben zelf gegarneerd met sla, tomaten, gekookt ei, zelf gemaakte mayonaise en cocktailsaus, de

meer p. 2 ►

Is een periodiek dat maandelijks één of meerdere malen, zowel online als in geprinte versie, verschijnt. Het is totaal onafhankelijk en onderscheidt zich van andere tijdschriften wegens het dieper ingaan op het "maatschappelijke". De belangen van de burger staan aan de top, zonder politieke of andere inmenging waardoor onderwerpen behandeld kunnen worden die elders onvoldoende of helemaal niet aan bod komen. We bestrijden de corruptie, de incompetentie en het machtsmisbruik. Lezers kunnen reageren via de postbus of via e-mail.

Jaarabonnement : Online 80 euro, online sociaal 50 euro, losse nummers in kleur : 10 euro

van p. 1 zogenaamde Belle Vue. Maar De Rode Kreeft in Werchter heeft in zijn afhaalgamma nog diverse andere bereidingen, zoals:
 - A la nage, thermidor, à l'armoricaine, gegrild en op Thaise wijze. Echte liefhebbers van kreeft kiezen voor de meest natuurlijke versie "Belle Vue", koken en laten afkoeren in de bouillon, snijden en lauw op het bord serveren. Aangezien men bij De Rode Kreeft de kreeften vers kookt kunnen ze nog lauw op uw bord terecht komen.

willen tonen. Er is ook een traukje om het ietwat pikante vlees uit de kleine pootjes te halen. Dat gebeurt door de op de pootjes van achter naar voren met de tanden druk te zetten, dat perst het vlees er vanzelf uit dat in de mond terecht komt, lekker en pittig. Wie alleen maar het vlees uit de staart en de scharen eet, mist andere lekkere delen van de kreeft.

Afhaling.

Steve en Jimmy van De Rode Kreeft hebben een nieuwe afhaalformule gelanceerd, de voorwaarden vindt u hieronder.

Ervaring.

Wie kreeft eten moeilijk vindt, heeft ongelijk. Er is om kreeft te eten, wel een extra klein vorkje nodig om het vlees uit te pootjes en scharen te peuteren, maar de "Chef" zal u dat zeker wel even

Erik Verbeek ©



foto EVE

Kreeft van 650 gram geleverd door De Rode Kreeft te Werchter en thuis zelf als "Belle Vue" gegarneerd met sla, tomaten, ei, mayonaise en cocktailsaus, natuurlijk en eenvoudig.

Afhalen : De Rode Kreeft, Tarweland 10 -aan de brug- te 3118 Werchter

foto EVER homarium De Rode Kreeft

DE RODE KREEFT

AFHALING

VERS GEKOOKTE KREEFT (650gr) 37 Euro
 met garnituur en sauzen

GRATIS per afgehaalde kreeft: 6 Zeevrascorpen (geopend naar wens) of Vissoep (met rouille en crostons)

VERS GEKOOKTE KREEFT (650gr) 29 Euro

BESTEL ONLINE of TELEFONISCH
 tel : 016/29 79 17 of 0476 204 115
 online : www.derodekreeft.com

TARWELAND 10 - 3118 WERCHTER

NAAM				
Telefoon				
Datum		Uur		
		Aantal	Stukprijs	Totaal
KREEFT 650gr	Gekookt		€ 29	
	Belle Vue		€ 37	
	A La Nage		€ 39	
	Thermidor		€ 39	
	Armoricaine		€ 39	
	Gegrild		€ 39	
	Thaise wijze		€ 42	
BOUILLABAISSE ROYAL			€ 36	
KING CRAB 900gr	Gekookt		€ 39	
	Belle Vue		€ 46	
	Gegrild		€ 48	
	Thaise wijze		€ 52	
GRATIS	Creuses	Vissoep	Wijn	
		Aantal	Stukprijs	Totaal
VOORGERECHT	Creuses per stuk		€ 1,25	
	Zeevrascorpen per stuk		€ 2,75	
	Canadese snowcrab-cocktail		€ 12,00	
	Vissoep		€ 6,00	
	Foie gras		€ 9,00	
	Gerookte zalm		€ 12,00	
	Garnalencocktail		€ 12,00	
	Garnaalkrokot per stuk		€ 3,50	
TOTAAL TE BETALEN				€

Per bestelde Kreeft / King Crab : GRATIS 6 scorpions (Zeevrascorpen) of vissoep (met rouille & crostons). Per bouillabaisse : 1/2 fles wijn GRATIS. We aanvaarden GEEN CREDITCARDEN / BANCONTACT voor de afbetaling. Gelieve GEPAST BELD te worden voor een vlotte afhandeling. OPENINGSTIJDEN VOOR AFHALING: 24 december en 31 december : van 10u tot 14u (25 december en 1 januari : van 10u tot 13u)