



## WERCHTER

## Rode Kreeft liet een "steek" vallen in haar service

Eigen berichtgeving



© EVER

Toen de Rode Kreeft zich in haar publiciteit profileerde als het beste kreeftenrestaurant, wilde Morsum Magnificat dat wel eens aan de praktijk toetsen. Het klopte en De Rode Kreeft sleepte het culinair award van Morsum Magnificat in de wacht.

### Ervaring.

Morsum Magnificat kan, tot spijt wie het benijdt, ook oordelen over de kwaliteit van kreeft. Vijftig jaar geleden was de hoofdredacteur van Morsum Magnificat Marconist bij de Marine. Toen brachten de duikers verse kreeft mee van de bodem van de zee, verser kon niet. Ook later in betere tijden hebben wij ter zake bekende restaurants en ervaren koks gekend die de kreeft op allerlei manieren bereid, op tafel brachten.

### Kader en Service

Wie zich, zoals de Rode Kreeft, als "top" voorstelt, moet dat in de praktijk in "Kader en Service" ook waarmaken. Het product zelf, dat wij tot twee maal toe hebben afgehaald, was inderdaad goed, vandaar het culinair award. Maar toen wij op 26 september 2016 zelf in het restaurant gingen tafelen, stelden we vast



Door dit glas op tafel te plaatsen, liet de Rode Kreeft een steek vallen.

dat er een champagneglas op tafel werd gezet waarvan de voet stuk was. Akkoord, de kelner plaatste dat glas op de tafel, maar de vrouw des huizes heeft wel de wijn geschonken. Hier laat De Rode Kreeft een steek vallen.

### Valentijn.

Voor Valentijn geeft de Rode Kreeft een afhaalmogelijkheid en menu -zie link online artikel-. Ondanks het schoonheidsfoutje met het bubbelglas blijft De Rode

Kreeft voor de kenners een aanrader, je moet dan wel de kreeft tot en met de inhoud van de pootjes, oppeuzelen, dat is enkel voor de echte liefhebbers en kenners weggelegd.

Erik Verbeek ©