

SNACKS

BIO-GARNAALTJES 12

WULKEN 12

KREUKELS 11

FISH BALLS + ROMESCOSAUS 13,5

ZEEVRUCHTEN

OESTERS- zie suggestiebord

SCHELLEN 2 oesters | kokkels | palourdes | 41
mosselen | wulken | kreukels | amandelschelp

SCHELLEN & SCHAALDIEREN 4 oesters | kokkels | palourdes | 68
mosselen | wulken | kreukels | amandelschellen | bio garnalen | langoustines |
krabbenpoten

PLATEAU ROYAL 2p 12 oesters | kokkels | palourdes | 171
mosselen | wulken | kreukels | amandelschellen | bio garnalen | langoustines |
krabbenpoten | hele kreeft

PLATEAU CHAUD 'FISKEBAR' 2p | hele kreeft | langoustines | 161
kokkels | palourdes | scheermessen | mosselen | bio roze garnalen | selder |
kerstomaat | knoflook

MARKTMENU

FISKELUNCH | ma-vr: 12-15u | voorgerecht + hoofdgerecht + koffie of thee 29,5

MID-WEEK DINNER | ma-do: 18-22u | voorgerecht + hoofdgerecht 39,5
+ dessert 49,5

VOORGERECHTEN

FISKESOEP | rouille | kaas | croutons 16

CEVICHE ZEEBAARS | bottarga | gepekelde groenten 24
+ 1,7cl Baraksten botanical aquavit 4

GARNAALKROKETTEN | peterselie | garnaal-mayo 22

OCTOPUS | pulpo salade | gepekelde groenten | amandelcremé 24

HOOFDGERECHTEN

KREEFT | sla | patatjes 87

PASTA SCHELLEN 34

CALAMARES | sla | patatjes 33

WILDE ZEEBAARSFILET | lavas-jus | bio seizoensgroenten 38

DORADE IN ZIJN GEHEEL | sla | patatjes 38

BOUILLABAISSE FISKEBAR 39



PURE SMAKEN EERLIJK EN DUURZAAM

Met Fiskebar kiezen we resoluut en consequent voor de pure smaken. Dat doen we al jaar en dag.

Goede ingrediënten hoeven echt niet van stille zeeën of verre landen verscheept of gevlogen te worden. Een visje uit de Noordzee en een tomaat van de Belgische bio-boer smaken vaak even goed, vaak zelfs beter. Dat is ons principe.

Omdat we de samenwerking met lokale partners zo belangrijk vinden hebben we doorheen de jaren ons menu hierop aangepast. We stellen graag enkele van onze duurzame partners voor.

DE OESTERIJ

De kweekgebieden van de Oesterij zijn gevestigd in de Oosterschelde, het Grevelingenmeer, het Veerse meer en Waterdunen (Breskens). Ieder gebied heeft zijn eigen kenmerken. De smaak primeert. De Oesterij is ook grondleggers van de samenwerking tussen oesterkwekers (World of Oysters) die wordt gekenmerkt door enthousiasme voor het werken met de natuur en een passie voor oesters. Wij delen deze filosofie!

FERM

Ferm kweekt kraakverse biologische groenten, kruiden en bloemen. Op hun veld in Hombeek groeien honderden soorten schone gewassen op een gezonde bodem.

DUTCH YELLOWTAIL

Kingfish Zeeland is gevestigd in de Nederlandse provincie Zeeland en maakt gebruik van het ongerepte zeewater van de Oosterschelde, een Natura 2000-natuurreserveaat, om een gezonde, antibioticavrije delicatessen van topkwaliteit te leveren: de Nederlandse Yellowtail.

RÅ

Met Rå (Deens voor rauw) experimenteren en fermenteren we er volop op los. Al verschillende Rå brouwsels (zoals de kombucha, sgroppino en hard soda) zijn al een tijdje te proeven in Fiskebar en Fiskeskur. Waarschijnlijk heb je ook al van de home made koji, miso en garum in onze gerechten mogen genieten. Op onze kaart vind je ook enkele Rå wijnen.

FISKEBAR IS TROTS LID VAN:

NORTHSEA CHEFS

We moeten eten wat de visser vangt. Niet enkel de visser laten vangen wat wij willen eten en al de rest weggooien. Wij onderschrijven deze boodschap! All day long..