

SNACKS

BIO-GARNAALTJES	12	WULKEN	12
KREUKELS	11	CRABBALLS	16

ZEEVRUCHTEN

OESTERS

zie suggestiebord

SCHELLEN	43
2 oesters kokkels palourdes mosselen wulken kreukels amandelschelp	

SCHELLEN & SCHAALDIEREN	69
4 oesters kokkels palourdes mosselen wulken kreukels amandelschellen bio rozen garnalen lagoustines krabbenpoten	

PLATEAU ROYAL 2p/3p	175/260
10 oesters kokkels palourdes mosselen wulken kreukels amandelschellen bio roze garnalen langoustines krabbenpoten hele kreeft	

PLATEAU CHAUD 'FISKEBAR' 2p/3p	165/245
hele kreeft langoustines palourdes scheermessen mosselen bio roze garnalen selder kerstomaat knoflook	

MARKTMENU (Keuzemenu van de chef)

FISKELUNCH ma-vr: 12-15u voorgerecht + hoofdgerecht + koffie of thee	32
MID-WEEK DINNER ma-do: 18-22u voorgerecht + hoofdgerecht + dessert	39,5 49,5

VOORGERECHTEN

FISKESOEP	16
rouille kaas croutons	

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

GARNAALKROKETTEN	22
peterselie garnaal-mayo	

OCTOPUS	24
pulpo salade gepekelde groenten amandelcrem�	

HOOFDGERECHTEN

KREEFT	dagprijs
sla patatjes	

PASTA SCHELLEN	34
vongole linguine	

WILDE ZEEBAARSFILET	39
bio seizoensgroenten geroosterde patatjes lavas - jus	

BOUILLABASSE FISKEBAR	39
rouille lookbrood	

GEGRILDE CALAMARES	34
sla patatjes	

ZIE OOK ONZE SUGGESTIES

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..