

# Fiskebar

---

## Een nieuw jaar, een nieuwe visbar!

*We blikken terug op een druk jaar en kijken met heel veel goesting uit naar 2019 waar we onze nieuwe rock 'n roll visbar Fiskeskur openen aan de Scheldekaai. Jawel, je leest het goed! We starten een gloednieuw restaurantconcept in Antwerpen. Hebben we je culinaire interesse voldoende opgewekt? Lees dan vooral verder...*



[Reserveer een tafel](#)

## Vier oudjaar in Fiskebar

Eerst nog Kerst & oudjaar vieren! In stijl en met verwende smaakpapillen naar 2019? Schuif aan voor ons oudjaarmenu, want onze chef legt je in de watten. We warmen op met onnavolgbare Fiske soep en andere visaperitiefjes. En wat dacht je van oesters in Fiske Style of op zijn oosters? Tongsschar en jonge tarbot staan ook op het menu, alles in het goede gezelschap van heerlijke bio-

groentjes. Het dessert is om duimen en chocoladevingers van af te likken. En natuurlijk klinken we met champagne op het nieuwe jaar. Bekijk het [menu](#) en [reserveer](#) alvast je plaatsje.

Wij zijn gesloten op kerstavond, kerstdag en nieuwjaarsdag, maar we kunnen wel een heerlijk feestmenu voor je samenstellen dat je op 23 en 31 december kunt komen afhalen. Mail ons op [info@fiskebar.be](mailto:info@fiskebar.be).



[Bekijk het oudjaarmenu](#)

## **NIEUW: Vis zoals u hem nog nooit at**

We vieren dit jaar onze twaalfde verjaardag op onze volledig hernieuwde stek aan de Marnixplaats. Onze bar ziet er fris en nieuw uit, onze gerechten ook. We toveren nieuwe heerlijkheden op je bord met visonderdelen die je niet verwacht. De bijzondere bereidingen trekken je helemaal uit je comfortzone. Onze eerste boreling is een gerecht van kabeljauwkuitjes (torskerojn), gevolgd door verse lomviseitjes, een Deense delicatessse. #zerowaste

Onze gevestigde waarden zoals gegrilde calamares, dorade en vishapjes staan uiteraard nog altijd op het menu, maar liggen soms in een nieuw jasje op je bord.



[Bekijk het menu](#)

## Nu ook heerlijke Fisk op 't Eilandje

Lekker dineren terwijl de vissersboot vlakbij je tafel mosselen aflevert. Een rocket stove die heerlijke maaltijden bereidt én je zitplaats verwarmt. Je beleeft het binnenkort allemaal in **Fiskeskur**, het eerste visrestaurant op 't Eilandje.

't Eilandje staat al jaren bekend om diens maritieme identiteit, van het Museum aan de Stroom tot het Red Star Line museum. Een visrestaurant in de dokken en oude haven van Antwerpen bleef echter uit. Na een uitbating van het in concessie gegeven historische douanegebouw, wat voorheen de locatie was voor popups als Stulp en Bagger, zal Fiskeskur de komende 10 jaar deel uitmaken van de Antwerpse skyline. De naam Fiskeskur is Deens voor vissershutje, en refereert naar inspiratie achter het concept.



Het zal vooral niet te veel spelregels hebben. Net zoals de locatie houden we alles graag ruw en rock & roll. Er zal plaats zijn voor 200 mensen, dus het idee is dat je niet kunt reserveren, maar prima op een zaterdagmiddag kan aanschuiven voor een kleine hap of een uitgebreid avondmaal.

De vangst van de dag bepaalt het menu, net als de lokale oogst van biologische vis- en groenteboeren. De open keuken is geïnspireerd op de historie van het koken. Een rocket stove dient tegelijk als broodoven en als verwarming voor de zitplaatsen en er is ook een open vuur. In onze oerkeuken willen we zelf fermenteren en pekelen om het restafval tot een minimum te beperken. Het menu wordt onder handen genomen door Chef Jimmy van den Panhuysen. De oude mentor van Seppe Nobels en medeontwikkelaar van restaurantmenu's als Felix Pakhuis, Gå Nord en Silo's zal voor Fiskeskur ook het menuconcept helpen ontwikkelen.

Op een finale openingsdatum is het nog even wachten, maar het doel is om begin volgend jaar te openen. We will keep you posted!



[Volg ons op INSTAGRAM](#)

## Onze groenteleverancier op Canvas

Sinds half december kan je in **De Weekenden** op Canvas het verhaal volgen van bioboerin Veerle Huybrechts. Samen met haar vriend Sander Van Nieuwenhove begon ze een jaar geleden FERM, een biolandbouwbedrijf in Hombeek. Fiskebar is de enthousiaste afnemer van – sorry, we kunnen het niet laten – FERMe groenten.

In *De weekenden* volgt Joris Hessels een jaar lang negen mensen met een bijzonder verhaal. Elke woensdag en vrijdag kan je zien hoe Veerle FERM opstartte en hoe haar eerste werkjaar verliep.

Dankzij FERM krijg jij in Fiskebar **kraakverse groenten** op je bord. Recht uit de natuurlijk onderhouden bodem, zonder dat er pesticiden of kunstmest aan te pas komen. Met een seizoensgebonden productie en een lokale afzetmarkt, zodat energieverbruik voor transport en bewaring beperkt blijft. FERM gebruikt zoveel mogelijk hernieuwbare energiebronnen, beperkt zijn afval, vangt regenwater op en koopt zijn productiemiddelen zoveel mogelijk lokaal aan.



[Op naar FERM](#)

# Ook Pad en Stoel levert aan Fiskebar

Al gehoord van PomPom blanc of Pio Pino? Nee, het zijn geen nieuwe exotische wijnen, maar smaakvolle **paddenstoelen** die je in Fiskebar kunt eten. We nemen ze rechtstreeks af bij kwekerij Pad en Stoel. Dit stadslandbouw-initiatief werd in 2017 opgericht door Joachim Sohie en Zjef Van Acker, aka The Mushroom Station en The Mushroom Prince.

Pad en Stoel levert **biologisch geteelde** zwammen en paddenstoelen, allemaal voor de lokale markt. Het initiatief verenigt kwekers en liefhebbers die kiezen voor een teelt die goed is voor lichaam én planeet. In natuurlijke ecosystemen sluiten zwammen de kringlopen, ze passen dus in de overgang naar een circulaire en echt ecologische maatschappij. Van oesterzwammen kweken op koffiegruis, tot plastic-etende fungi en materialen gemaakt uit zwammen. Vele eetbare zwammen zijn bovendien extreem gezond. Shiitake, Lions Mane en Maitake hebben bijvoorbeeld medicinale krachten.

Wij zijn fan van Pad en Stoel, maar je kan ook als **particulier** paddenstoelen bij hen kopen. Als je een abonnement neemt, krijg je om de veertien dagen drie verschillende soorten paddenstoelen. Van bekende namen als de Portobello tot minder bekende soorten als Eryngii of Nameko.

Neem een kijkje naar de verschillende [abonnementen](#).

Dat is het voor nu. Dan rest ons jullie allen nog hele fijne feestdagen te wensen en een culinair spectaculair 2019!

Vele smakelijke groeten,

Nikolaj, Sen & Team

## **Fiskebar**

Marnixplaats 11

2000 Antwerpen

tel: +32 3 257 13 57

mail: [info@fiskebar.be](mailto:info@fiskebar.be)

web: [www.fiskebar.be](http://www.fiskebar.be)





## Fiskeskur...

Something new.

No rules, more fun.

Opening soon.

[Instagram](#) | [Facebook](#)

---

Fiskebar

Marnixplaats 11, Antwerpen, 2000

[Unsubscribe](#) - [Unsubscribe Preferences](#)