

Menu Fishbar April - July 2024

Deep fried (in the frying pan)

Shrimp croquettes (2 pieces)
Seaweed croquettes (2 pieces)
Kibbeling (fish nuggets)
Fried calamari
Fried cod belly
Fried silverfish

Catch of the day

This depends on the daily delivery of fresh fish AND on the season. More information on our website.

On the grill (à la plancha)

Prawns (scampi)
Razor clams (cousteaux)
Catch of the day

Examples: tuna steak, swordfish, pollock, mackerel, seabass, dover soles ...

This depends on the daily delivery of fresh fish AND on the season. More information on our website.

Soups (Home made!)

Fish soup (tomato base with chunks of fish)
Sea snail soup (in a spicy broth)

Other

Oysters (when in season)

Each dish is served with lettuce, tomato and tartar sauce. We do not provide any sides. A **portion of bread** is offered though!

Important information

Our menu depends heavily on seasonal produce and the daily supply of fresh fish. All dishes above are available all year round. These dishes are supplemented daily with the 'catch of the day', which can only be discovered in our fish bar.



Menu traiteur April - July 2024

Salades

Vissalade - Salade poisson
Noordzee vissalade - Salade poisson Noordzee
Tonijnsalade - Salade de thon
Tonijn van de chef - Thon du chef
Tonijn pikant - Thon piquant
Haring tartaar - Hareng tartare
Deense haring - Hareng Danois
Mosselen tartaar - Moules tartare
Gerookte zalmsalade - Salade saumon fumé
Tartaar van zalm - Tartare de saumon
Krabsalade (100% krab) - Salade de crabe (100%)
Krab surimisalade - Crabe surimi
Salade met rivierkreeftjes - Salade d'écrevisse
Tomaat-garnaalsalade - Salade tomates-crevettes

Koop deze salades in een potje (verschillende formaten) of op een broodje (stokbrood of boterham).

Achetez ces salades en barquettes (différentes tailles) ou en sandwich (baguette ou sandwich).



Bereidingen

Tabouleh met scampi en calamares - Tabouleh avec scampis et calamars
Rijstvermicelli met scampi's - Vermicelles de riz avec scampis
Gemarineerde calamares (fijne kruiden) - Calamars marinés aux fines herbes
Scampi's in look - Scampis à l'ail
Scampi's diablo - Scampis diablo
Scampi's provencaals - Scampis provençales
Gravlax
Chipperones
Gebakken groenten - Légumes poêlés
Gepaneerde kabeljauw - Cabillaud pané
Visburgers - Burgers de poisson
Krabburgers - Brugers de crabe
Oostendse schelp - Coquille Ostendaise
haringfilet in azijn - Filet de hareng au vinaigre
Maatjes
Kreukeltjes - Bigorneaux
Vissoep (1L) - Soupe de poisson
Garnaalkroketten per stuk - Croquettes aux crevettes à la pièce
Bouillabaisse & bisque d'homard (in het weekend of op aanvraag)

Dit aanbod van op te warmen en koude bereidingen wordt dagelijks verder aangevuld met het aanbod van de dag of met seizoensgebonden producten. Wil je bestellen, dan kan dit telefonisch via 025 13 11 92. We nemen geen bestellingen op per mail.

Cette gamme de préparations chaudes et froides est complétée chaque jour par l'offre du jour ou des produits de saison. Si vous souhaitez commander, vous pouvez le faire par téléphone au 025 13 11 92. Nous ne prenons pas de commandes par courrier.

Kant-en-klare gerechten

Dagelijks kan je in onze toog ook kant-en-klare gerechten terugvinden. Dit aanbod is afhankelijk van de *catch of the day* en wordt dagelijks op onze sociale media gedeeld. Geen sociale media? Bel ons dan op of kom gewoon langs!

Elke van deze gerechten moet je slechts 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C steken. Geen oven? Ook in de microgolfoven kunnen deze plats worden opgewamrd. En nadien: smullen maar!

Dit aanbod van op te warmen en koude bereidingen wordt dagelijks verder aangevuld met het aanbod van de dag of met seizoensgebonden producten. Wil je bestellen, dan kan dit telefonisch via 025 13 11 92. We nemen geen bestellingen op per mail.

Plats préparés

Tous les jours, vous pouvez également trouver des plats préparés dans notre comptoir. Cette offre dépend de la pêche du jour et est partagée quotidiennement sur nos médias sociaux. Pas de médias sociaux ? Appelez-nous ou passez nous voir !

Chacun de ces plats ne nécessite qu'un passage au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. Pas de four ? Ces plats peuvent également être réchauffés au micro-ondes. Et après : dégustez !

Cette gamme de préparations chaudes et froides est complétée chaque jour par l'offre du jour ou des produits de saison. Si vous souhaitez commander, vous pouvez le faire par téléphone au 025 13 11 92. Nous ne prenons pas de commandes par e-mail.