

Hoe een Instagram-feed ons verleidde tot een lunch bij restaurant Fenn's in Bant. Is het eten en het interieur in het echt net zo mooi en lekker?

Renske de Haan · Vandaag, 18:30 · Eten en drinken

Deel dit artikel



De kas is om de containers opgebouwd. Eigen foto

Groen, natuurlijk, trendy en water-in-de-mond-lopende foodfoto's; de Instagramfeed van Fenn's lokte ons naar Bant. Is het eten en het interieur in het echt net zo mooi en lekker?

[Lees meer over](#)

Waar zijn we?

Eten en drinken

In Bant. Jep, dat ligt in Flevoland, de Noordoostpolder. Dus vlak bij Friesland en vanaf de A6 goed te bereiken, vanaf de afslag een kleine vijf minuten. Een bezoek aan Fenn's is mooi te combineren met een wandeling in het natuurgebied Schoterveld of in het Kuinderbos. Fenn's is gelegen aan de Schoterplas, aan de rand van vakantiepark Eigen Wijze. Ze zijn nog maar een paar maanden open (februari) en hebben hun eerste nominatie al binnen, namelijk die van *Best New Waterfront Restaurant 2025*, een award uitgegeven door horecavakblad Entree Magazine.

Wat brengt ons hier?

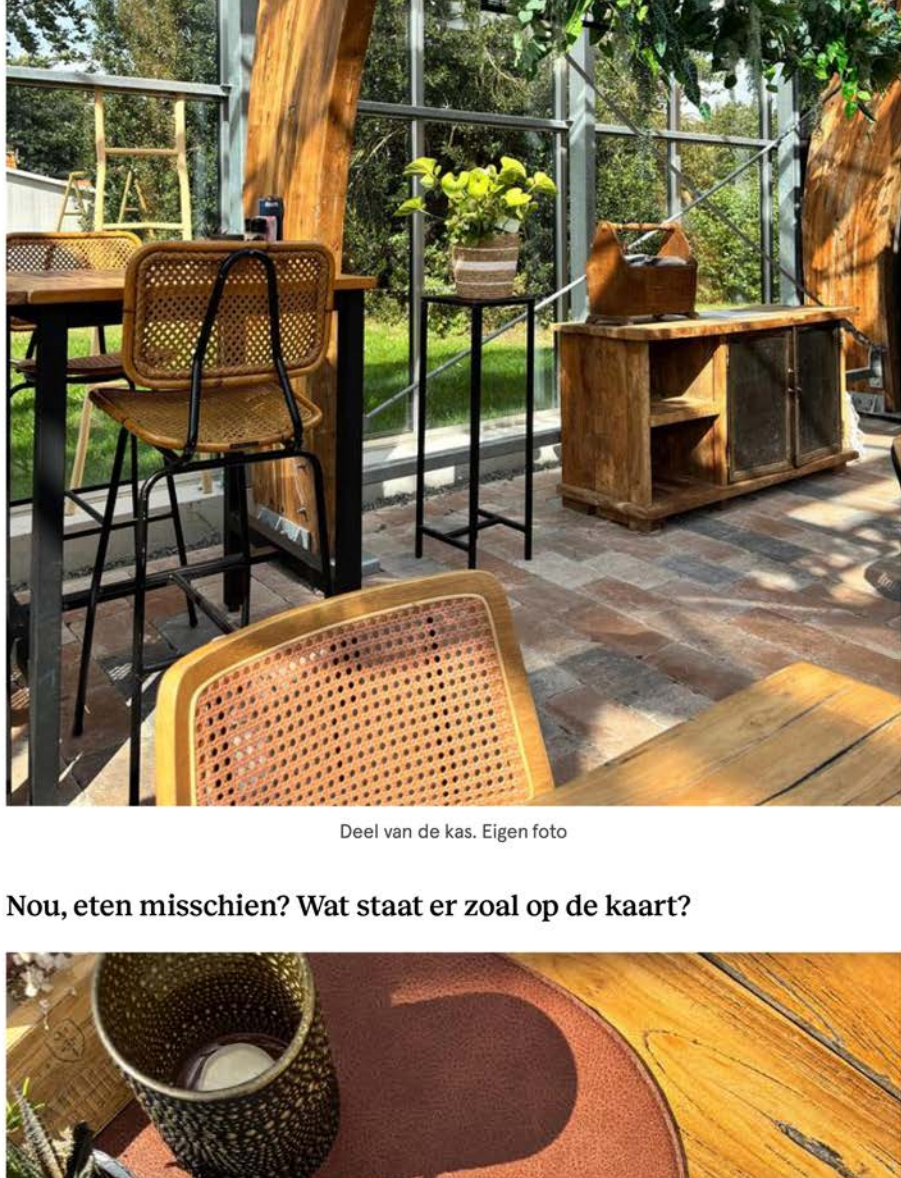
Tja, Instagram. Op het social media platform plopte het restaurant regelmatig op in mijn nieuwsverzicht. Al die gelikte food- en interieurfoto's op Fenn's feed maakten toch wel heel nieuwsgierig!

En? Hoe gelikt is het in het echt?



De kas is om de containers opgebouwd. Eigen foto

De foto's liegen niet, de glazen kas is echt een statement! Er zijn vier oude containers gebruikt, daaromheen is de kas opgebouwd. Opvallend mooi zijn de oude spanten, uit een manege, vertelt bedrijfsleider Alex Maat. De inrichting is een mix van riet/rotan, hout, groen en bruintinten spelen de hoofdrol. Aan het plafond hangen rekken met rotan lampen in allerlei varianten en kunstplanten. Het panoramaview op de Schoterplas is prachtig. Dankzij al dat glas zie je de wolken voorbijrijden en wanneer de zon de kas vult met haar warmte zit je er prinsheerlijk. Wat wil een mens nog meer?



Deel van de kas. Eigen foto

Nou, eten misschien? Wat staat er zoal op de kaart?

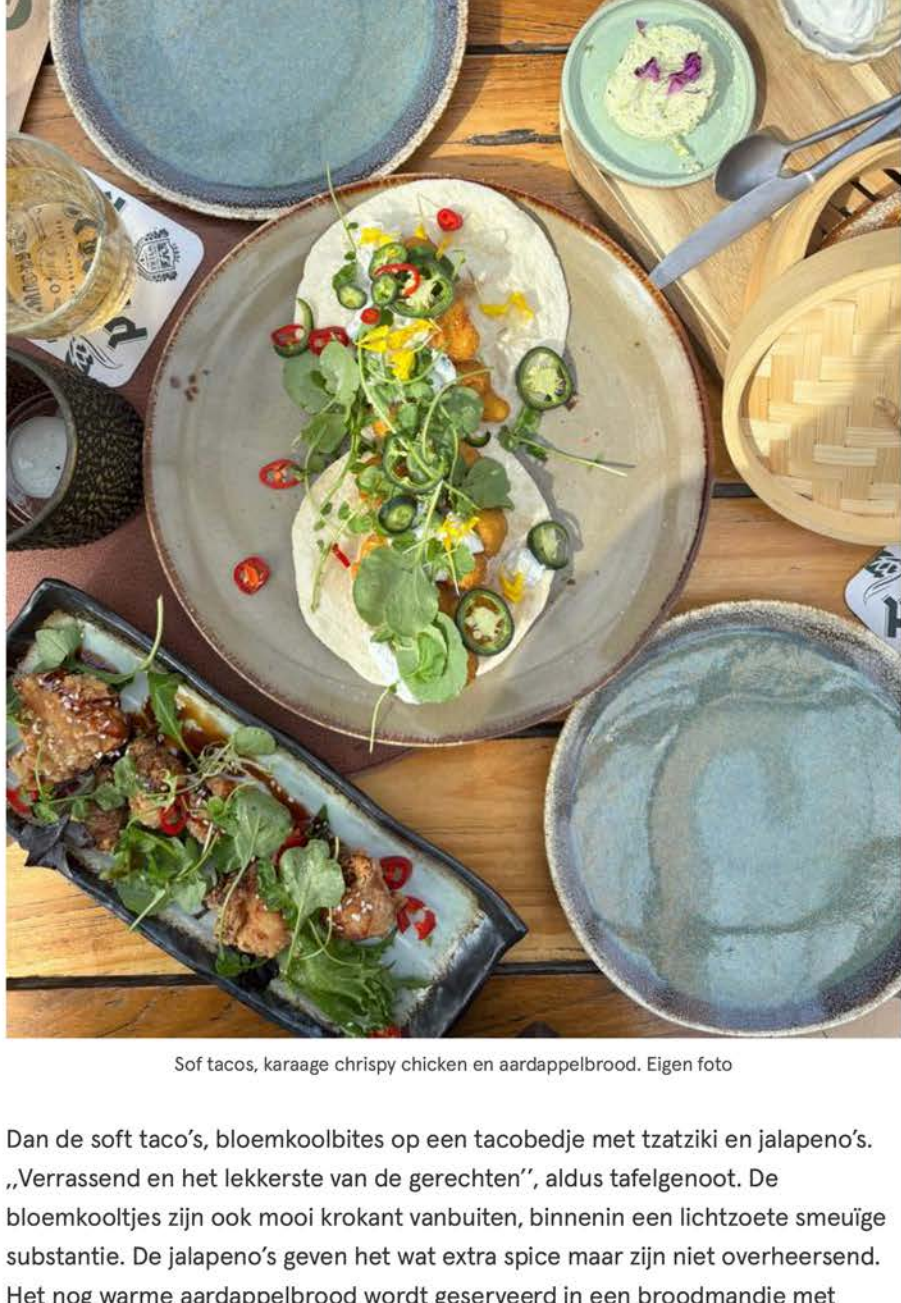


De lunchkaart. Eigen foto

Fenn's gaat voor shared dining, een trendy concept menukaart-wise. De dinerkaart is opgedeeld in mini-, midi- en maxi-gerechten, waarbij zes gevulde rondjes gelijkstaan aan een volwaardig diner. Mini's zijn bijvoorbeeld krokante oesterwambites, calamaris, chorizo- of truffelkroketjes. Bij midi vind je onder meer gerechtjes als rivierkreeftjes, camembert, chili sin carne, tonijn tatiki. Als maxi bavette, butter chicken of tarte tartin van witlof, dagverse vis en zo door. Maar je kunt ook prima à la carte bestellen. Dan de lunchkaart, waar wij van kiezen: pinsa caprese, loaded fries, crispy gyoza (kipstukjes) ernaast ook diverse (desem)broodjes met carpaccio of zalm, maaltijdsalades, een twaalf-uurtje. Wij besluiten karaage crispy chicken, de soft taco's (bloemkoolbites) en een portie aardappelbrood te delen.

Smaakt het net zo lekker als het eruit ziet?

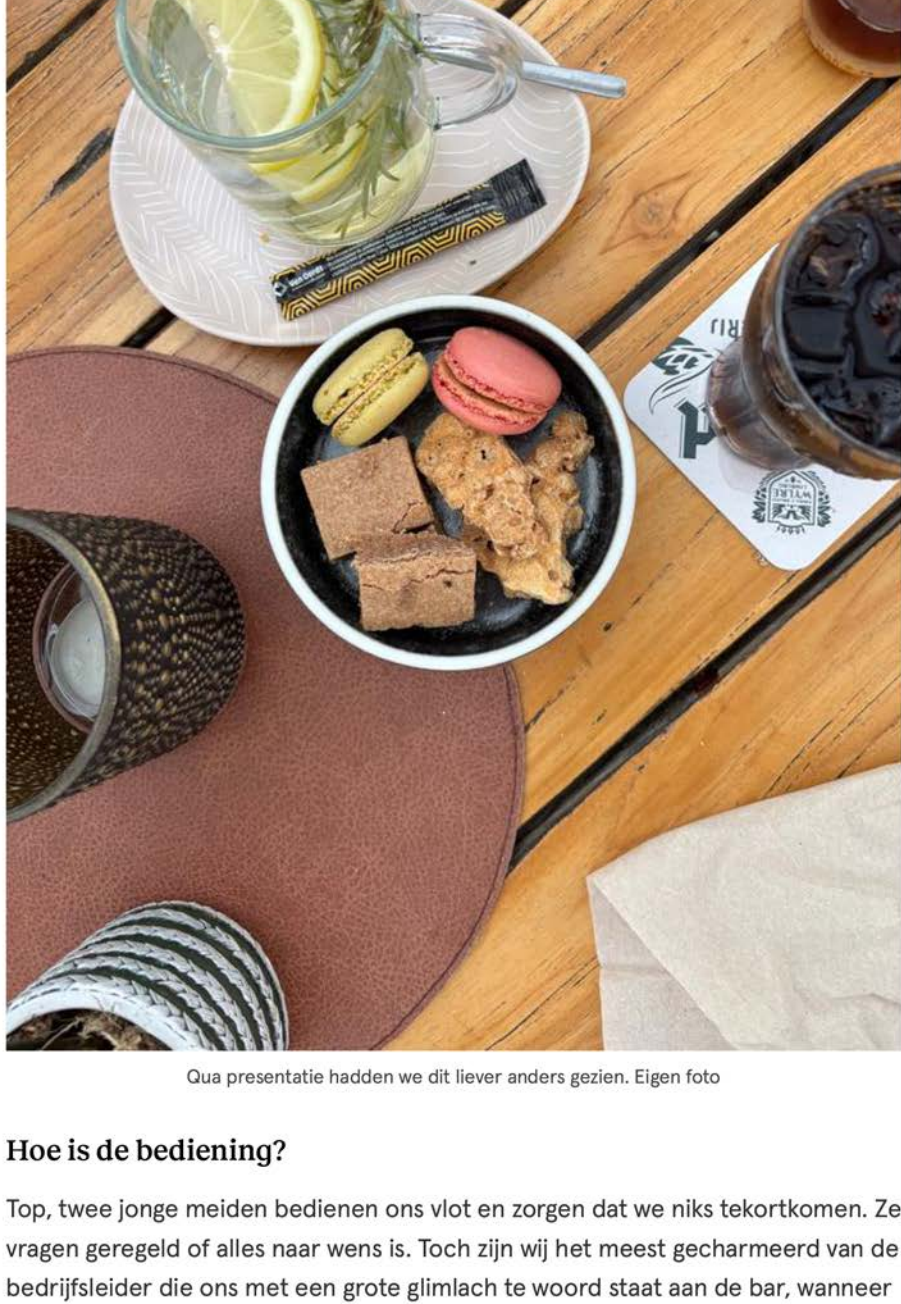
De karaage crispy chicken is om je vingers bij af te likken. De kipstukjes zijn perfect krokant, vanbinnen lekker mals. De hoeveelheid saus is mooi in balans en smaakt heerlijk zoet, lichtpittig. De portie is voor twee personen perfect.



Soft tacos, karaage crispy chicken en aardappelbrood. Eigen foto

Dan de soft taco's, bloemkoolbites op een tacobedje met tzatziki en jalapeno's. „Verrassend en het lekkerste van de gerechten”, aldus tafelgenoot. De bloemkooltjes zijn ook mooi krokant vanbuiten, binnenin een lichtzoete smeuïge substantie. De jalapeno's geven het wat extra spice maar zijn niet overheersend. Het nog warme aardappelbrood wordt geserveerd in een broodmandje met deksel, samen met tzatziki en kruidenboter, waar wat zout overheen is gestrooid. Subtiel, en geeft net wat extra smaakbeleving). De stukjes aardappel zijn zacht en smeuïg, het brood lekker luchtig. En nee, geen zorgen, het smaakt absoluut niet overheersend naar aardappel. Hoewel de porties meer dan genoeg zijn, hebben we nog wel een klein gaatje voor zoete lekkernijen bij de koffie, in ons geval thee.

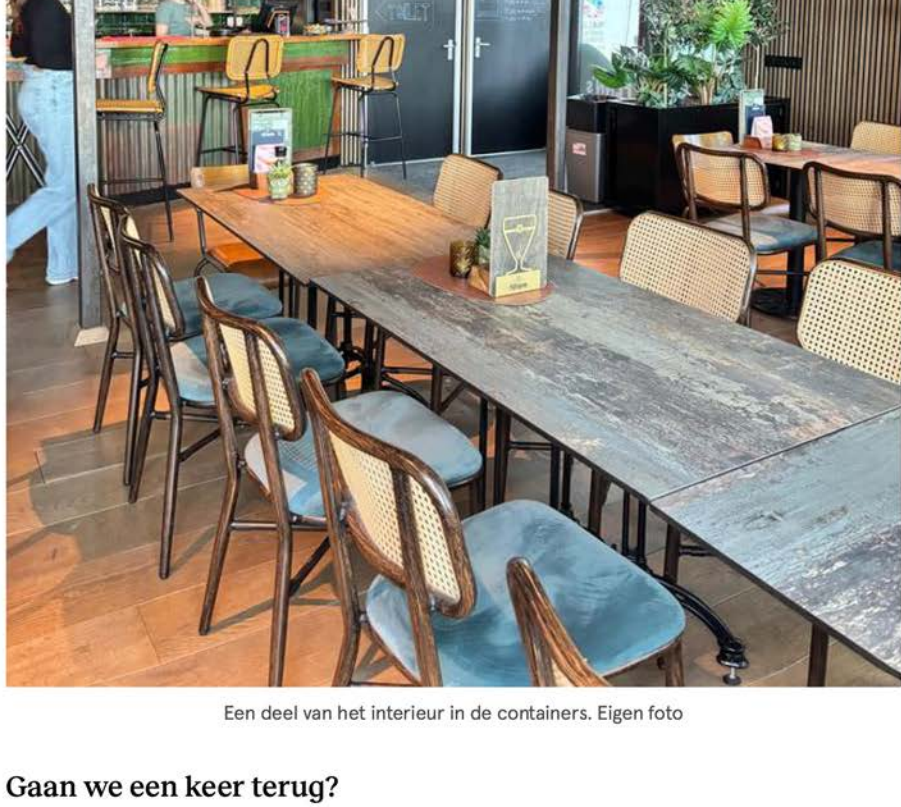
Lekker, maar daar hadden we iets meer van verwacht. Het had wat leuker gepresenteerd kunnen worden dan gewoon in een schaalje op tafel, misschien een kleine etagère?



Qua presentatie hadden we dit liever anders gezien. Eigen foto

Hoe is de bediening?

Top, twee jonge meiden bedienen ons vlot en zorgen dat we niks tekortkomen. Ze vragen geregeld of alles naar wens is. Toch zijn wij het meest gecharmeerd van de bedrijfsleider die ons met een grote glimlach te woord staat aan de bar, wanneer we willen afrekenen. Hij vertelt over de kas, hoe deze is gebouwd, hoe blij ze zijn met hun nominatie en wijst ons de weg naar een bruggetje waar we overheuen kunnen met de kinderwagen van tafelenoot. Heen tilden we die de trap op naar het terras. Anyway, het enthousiasme spat ervan af. Hou dat vast!



Een deel van het interieur in de containers. Eigen foto

Gaan we een keer terug?

Jazeker! Nu is het voor ons niet om de hoek maar wel goed te combineren met een dagje weg, of een wandeling in de omgeving. Tafelgenoot mijmert zelfs al over een winterbezoekje: „Stel je eens voor dat er ijs ligt en dat je dan hier op het meer kan schaatsen, hoe tof zou dat zijn!” Opwarmen in de kas met warme chocolademelk en lekkere hapjes. ... I'm in! Alleen is de kans op schaatsen vele malen kleiner dan een tweede bezoekje.