donderdagen 35€

21 januari
Brunoise consommé
Fazant fine champagne
Sabayon

18 februari
Kippensoep geparfumeerd met kerrie
Forel met geschaafde amandelen en kappertjes
Vanille-ijs met advocaat en slagroom

22 april
Wortel gembersoep
Gepekeld varkenshaasje met duxelle en cressonpuree
Irish coffee

13 mei
Toost met gerookte zalm
Steak met verse frietjes en bearnaisesaus
Normandische flensjes

27 mei
Kervelsoep
Gevulde kippenfilet met mozzarella en zongedroogde tomaten
Tiramisu

10 juni
Andalousische fluweelsoep
Steak tartaar met verse frietjes en sla
Dame blanche

Welkom op **dinsdagen en donderdagen** in ons opleidingsrestaurant.
We zijn open van 12u tot 15u.

ADRES
Prins Leopoldstraat 51
2140 BORGERHOUT

(meld je aan het onthaal)

Op voorhand **reserveren** kan op maandagen, dinsdagen en donderdagen tijdens de openingsuren van 8u30 tot 15u30.

03/270 01 90

Gelieve uw reservatie tijdig te **annuleren** indien u niet aanwezig kan zijn.

De plaatsen zijn beperkt, wij rekenen op de steun van onze klanten zodat jongeren steeds een goede opleiding kunnen genieten.

Allergisch of niet? U kan ten allen tijde geïnformeerd worden over de samenstelling van onze gerechten.

MENU HET KOOKPUNT 26-27



CLW ANTWERPEN
TALENT WERKT
Competentiecentrum Duaal Onderwijs

dinsdagen 42€

6 Oktober
Venkelvelouté met dilleroom
Steak met groene pepersaus en een fris slaatje met verse frietjes
Dame blanche

13 oktober
Gefruite scholfilet met witloofsalade en kappertjesmousseline
Patrijs met savooistomp, spekjes en champignons
Sabayon

20 oktober
Agnes Sorel fluweelsoep
Kalfssauté Marengo
Suzette flensjes

27 oktober
Carpaccio van rundvlees
Gegrilde zalm met mosterdsaus en aardappelpuree
Jubileum kersen

10 november
Wildconsommé
Fazant Brabançonne
Citroengratin

17 november
Herfstsalade met gerookte eend en hazelnoten
Hertenfilet met bospaddenstoelen, schorseneren, amandelkroketten en poivradesaus
Crème brûlée

24 november
Cappuccino van prei
Wilde zalm met gebakken schorseneren en jeneverbessen
Gepocheerde peer met amandelen en vanille-ijs

1 december
Velouté van pastinaak met bosduif
Gebraden hazenfilet met gestoofde venkel,rozijnen, gebakken witloof en bruine mosterdsaus
Pruimencrumble met sorbet van oogstappel

5 januari
Witloofvelouté met gerookte ossentong en salie
Bosduif met een risotto van bospadenstoelen
Sabayon van “Poire William”

12 januari
Zeeuwse oesters “Fine Champagne”
Wilde eend met groenten uit de wok en jus geparfumeerd met sherry en honing
Nougat glacé

19 januari
Parmentiervelouté met gerookte paling
Zeebaars “Dugleré”
Boskoop met kaneel, amandelen en vanille-ijs

26 januari
Lauwe flinterdunne plakjes rode biet met truffel, oude Comté, kalfsjus en muskaatroom
Filet pure béarnaise en verse frietjes
Koffie sabayon

2 februari
Garnalenroomsoep
Tong menière met aardappelpuree, zongedroogde tomaten en pijpajuin
Gratin van sinaasappel

16 februari
Carpaccio van zeeduivel met verjussaus, Pecorino, tomaat en gefruite sjalot
Kalfsoester met rivierkreeften béarnaise en oesterzwammen
Café Liégeois

2 maart
Tartaar van tonijn met pastinaak
Lamskroon met groentenratatouille en rozemarijnsausje
Gemarineerde ananas met zwarte peper

16 maart
Carpaccio van tomaat met grijze garnalen en balsamico
Kalfsniertjes met mosterdsaus en grove aardappelpuree
Panna cotta met vers fruit

23 maart
Zalm gravlax met een kruidensla
Haantje met witte bonen, kerstomaat en jonge spinazie
Sabayon

13 april
Asperges op Vlaamse wijze
Varkenshaasje met groene groentjes geparfumeerd met sinaasappel en krielaardappeltjes
Frambozen met gemberroomijs en amandeltuille

20 april
Aspergefluweelsoep
Licht gezouten kabeljauw met brandade, gepocheerd hoeve-eitje en mousselinesaus
Jubileumkers

27 april
Sint-Jakobsvruchten met aspergevélouté, rauwe asperges en bieslook
Kalfsfilet met gegrilde groentjes, mozzarella, Foyotsaus met Westmalle dubbel
Gebakken eendenlever met mango en framboos

4 mei
Heldere ossenstaartbouillon geparfumeerd met Madeira
Jonge Franse duif met zomergroentjes en sherrysaus
Rood fruit met vanille-ijs

11 mei
Fris slaatje met scampi en tomatenijs
Gebakken rog met nieuwe aardappeltjes, kappertjes en peterselie
Marsala sabayon

18 mei
Wortelsoepje met kruidige Griekse yoghurt.
Baars met zoetzure venkel en blanke botersaus.
Citrusvruchten met rood fruit, zesten en champagnesorbet

25 mei
Ijskoude gazpacho met broodkorstjes.
Kreeft à l’armoricaine en saliepasta.
Crème brûlée.

1 juni
Carpaccio ‘’Di Manzo”.
Gegrilde grietbot met prei, crème van aardpeer, gevogeltejus en Duvel.
Gekonfijte venkel met Munster en chutney van sinaasappel.

8 juni
Jonge bloemkool met grijze garnalen
Lamsvlees met zwezeriken, gegrilde courgette, zoute ui, gratin dauphinois
Kolonel, afgewerkt met rode vruchten