

donderdagdagen 31€

22 januari

Brunoise consommé
Fazant fine champagne
Sabayon

26 februari

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

23 april

Wortel gembersoep
Gepekeld varkenshaasje met duxelle en
cressonpuree
Irish coffee

7 mei

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

21 mei

Kervelsoep
Gevulde kippenfilet met mozzarella en
zongedroogde tomaten
Tiramisu

4 juni

Andalousische fluweelsoep
Steak tartaar met verse frietjes en sla
Dame blanche

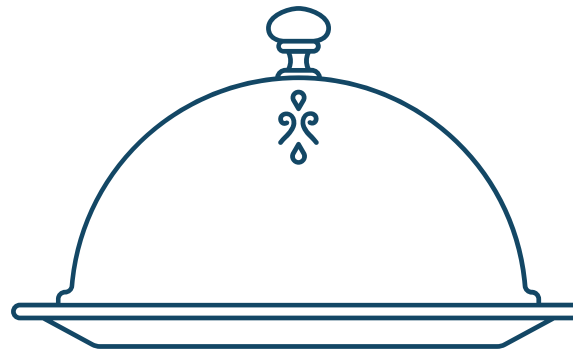
Reserveren kan
op schooldagen
tijdens
openingsuren
03 270 01 90

Welkom op **dinsdagen en
donderdagdagen** in ons
opleidingsrestaurant, dit
schooljaar vanaf 12u tot 15u.

ADRES

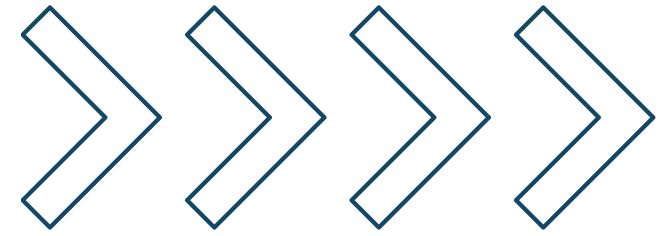
Prins Leopoldstraat 51
2140 BORGERHOUT

(meld je aan het onthaal)



Gelieve op voorhand te reserveren
en uw reservatie 2 weken op
voorhand te annuleren. Indien u
niet tijdig annuleert rekenen we de
foodkost door.

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



**HET
KOOK
PUNT
25-26**



dinsdagen 37€

7 Oktober

Venkelvelouté met dilleroom

Steak met groene pepersaus en een fris slaatje met verse frietjes

Dame blanche

14 oktober

Gefruite scholfilet met witloofsalade en sabayon met kappertjes

Patrijs met savooistomp, spekjes en champignons

Sabayon

21 oktober

Agnes Sorel fluweelsoep

Kalfssauté Marengo

Suzette flensjes

4 november

Carpaccio van rundvlees met notensla

Gegrilde zalm met mosterdsaus en aardappelpuree

Jubileum kersen - Cerises Jubilees

18 november

Wildconsommé

Fazant Brabançonne

Citroengratin

25 november

Herfstsalade met gerookte eend en hazelnoten

Hertenfilet met bospaddenstoelen, schorseneren, amandelkroketteren en poivradesaus

Crème brûlée

9 december

Cappuccino van prei

Wilde zalm met gebakken schorseneren en jeneverbessen

Gepocheerde peer met amandelen en vanille-ijs

6 januari

Velouté van pastinaak met bosduif

Gebraden hazenfilet met gestoofde venkel en rozijnen, gebakken witloof en bruine mosterdsaus

Pruimencrumble met sorbet van oogstappel

13 januari

Witloofvelouté met gerookte ossentong en salie

Bosduif met een risotto met bospadenstoelen

Sabayon van "Poire William"

20 januari

Zeeuwse oesters "Fine Champagne"

Wilde eend met groenten uit de wok en jus geparfumeerd met sherry en honing

Nougat glacé

27 januari

Parmentiervelouté met gerookte paling

Zeebaars "Dugleré"

Boskoop met kaneel, amandelen en vanille-ijs

3 februari

Lauwe flinterdunne plakjes rode biet met truffel,

oude Comté, kalfsjus en muskaatroom

Filet pure béarnaise en verse frietjes

Koffie sabayon

24 februari

Garnalenroomsoep

Tong manière met aardappelpuree met zongedroogde tomaten en pijpajuin

Gratin van sinaasappel

3 maart

Carpaccio van zeeduivel met verjussaus, Pecorino, tomaat en gefruite sjalot

Kalfsoester met rivierkreeften béarnaise en oesterzwammen

Café Liégeois

10 maart

Tartaar van tonijn met pastinaak

Lamskroon met groentenratatouille en rozemarijnsausje

Gemarineerde ananas met zwarte peper

24 maart

Carpaccio van tomaat met grijze garnalen en balsamico

Kalfsnierjes met mosterdsaus en grove aardappelpuree

Panna cotta met vers fruit

31 maart

Zalm gravlax met een kruidensla

Haantje met witte bonen, kerstomaat en spinazie

Sabayon

21 april

Asperges op Vlaamse wijze

Varkenshaasje met groene groentjes en sinaasappelzesten en krielaardappeltjes

Frambozen met gemberroomijs en amandeltuile

28 april

Aspergefluweelsoep

Licht gezouten kabeljauw met brandade, gepocheerd hoeve-eitje en mousselinesaus

Jubileumkers

5 mei

Sint-Jakobsvruchten met aspergevelouté en rauwe asperges en bieslook

Kalfsfilet met gegrilde groentjes en mozzarella, Foyotsaus met Gouden Carolus Ambrio

Gebakken ganzenlever met mango en framboos

12 mei

Heldere ossenstaartbouillon geparfumeerd met Madeira

Jonge Franse duif met zomergroentjes en sherrysaus

Rood fruit met vanille-ijs

19 mei

Fris slaatje met scampi en tomatenijs

Gebakken rog met nieuwe aardappeltjes, kappertjes en peterselie

Marsala sabayon

26 mei

Wortelsoepje met kruidige Griekse yoghurt.

Baars met zoet-zure venkel en blanke botersaus.

Citrusvruchten met rood fruit, zesten en champagnesorbet

2 juni

Ijskoude gazpacho met broodkorstjes.

Kreeft à l'armoricaïne en saliepastas.

Crème brûlée.

9 juni

Carpaccio "Di Manzo".

Gegrilde grietbot met prei, crème van aardpeer, gevogeltejus en Duvel.

Gekonfijte venkel met Munster en chutney van sinaasappel.

CLW ANTWERPEN

T A L E N T W E R K T

Competentiecentrum Duaal Onderwijs