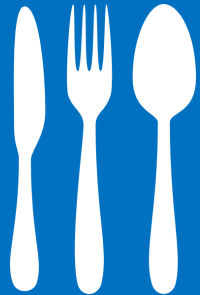


'22-'23

'22-'23

HET KOOKPUNT



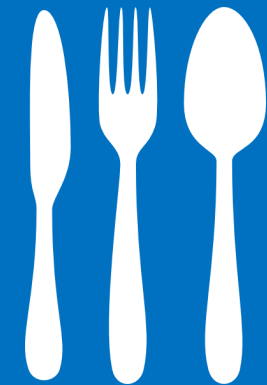
Welkom terug in ons opleidingsrestaurant, dit schooljaar van 12u tot 15.30u.

Dit jaar pakken wij het een beetje anders aan, er zijn zoals gebruikelijk de "gewone" dagen, verder zijn er de dagen waarop er slechts één hoofdgerecht geserveerd wordt voor de kleinere eters of voor de klanten met een drukke agenda. Maar hoofdzaak is dat u nog steeds zeer welkom bent, tot snel!

Reserveren kan op schooldagen tijdens openingsuren **03 270 01 90**

In deze folder vindt u de menu's tot eind januari, na een evaluatie van onze nieuwe werking kan u in de loop van januari een nieuwe folder verwachten met de menu's voor de rest van het schooljaar.

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



ADRES
PRINS LEOPOLDSTRAAT 51
2140 BORGERHOUT
(meld je aan het onthaal)

HET KOOKPUNT is een opleidingsrestaurant van
CENTRUM voor LEREN en WERKEN ANTWERPEN
www.clw-antwerpen.be

MA 3 OKTOBER €30

Scampi met currysaus en rijst
Varkenshaasje met mosterdsaus, erwten, worteltjes en
Hasselback aardappel
Kaasbordje
Koffie met garnituur

DO 6 OKTOBER €15

Roggeveugel met kapperboter en wafelaardappeltjes
Koffie met garnituur

DI 11 OKTOBER €30

Tomate moules/crevettes met mesclun
Steak Béarnaise en frietjes
Appelgebak met vanille-ijs
Koffie met garnituur

DO 13 OKTOBER €25

Kervelsoep met brunoise van coquille
Piepkuiken met dragonsaus, gemengde groentjes en frietjes
Crêpes Suzette
Koffie met garnituur

MA 17 OKTOBER €15

Tagliata van verse zalm met groene kruidensaus, saffraan
hollandaise en orecchiette
Koffie met garnituur

DI 18 OKTOBER €30

Visminestrone
Eendefilet met sinaasappelsaus en kroketjes
Irish Coffee
Koffie met garnituur

DI 25 OKTOBER €30

Tonijntartaar met gerookte zalm, truffelolie en gepofte kappers
Speenvarken met rode wijnsaus, jonge wortel, gevulde tomaat
en krielaardappeltjes
Verse vijgen met vanille-ijs
Koffie met garnituur

MA 7 NOVEMBER €25

Champignonsoep met spekroom en gerookte eend
Steak roquefort met gebakken witloof en frietjes
Sabayon met koffie
Koffie met garnituur

DO 10 NOVEMBER €25

Licht pikante tomatensoep met peterseliecoulis
Mosselpotje met mosselsaus en frietjes
Fruitsorbet
Koffie met garnituur

MA 14 NOVEMBER €30

Erwtensoepp met winterpareltjes
Hertenfilet met wildsaus met boschchampignons,
pompoencrème en kroketten
Kaasbordje
Koffie met garnituur

DI 15 NOVEMBER €30

Erwtensoepp met winterpareltjes
Hazerugfilet harlekijn met pompoencrème en kroketten
Kaasbordje
Koffie met garnituur

MA 28 NOVEMBER €15

Mosselpotje met witte wijn en frietjes
Koffie met garnituur

DI 29 NOVEMBER €30

Witloofsoep met witbier en gekarameliseerde kipreepjes en
bieslook
Zeetong met spinazie, witte wijnsaus en getomateerde puree
Pannenkoek met gebakken appel
Koffie met garnituur

DO 1 DECEMBER €25

Toast champignon met fijne kruiden
Scampi met licht pikante saus, tomaatjes en pilavrijst
Sabayon met witte wijn
Koffie met garnituur

MA 5 DECEMBER €30

Carpaccio van rund met olijfolie en Parmezaanschilders
Kabeljauw met kruidenkorst, witte wijnsaus en spinaziepuree
Irish coffee
Koffie met garnituur

DI 6 DECEMBER €30

Toast met zalmroerei en groene kruiden emulsie
Entrecote met champignonsaus, slaatje en frietjes
Soesje gevuld met room en chocoladesaus
Koffie met garnituur

DI 13 DECEMBER €30

Wildpaté met uiconfituur en huisgemaakte toast
Duif met rode wijn snijbonen en aardappelnootjes
Chocolade dome met rode bes en sinaasappelcoulis
Koffie met garnituur

MA 19 DECEMBER €15

Mechelse koekoek met Choronsaus, witloof romanesco
bloemkool en farm fries
Koffie met garnituur

DI 20 DECEMBER €30

Slaatje met gerookte heilbot, forel en currymousse
Bisque met noordzeevis (Tarbot, Tong, Kabeljauw)
Crème brulée met gebrande nootjes
Koffie met garnituur

MA 9 JANUARI €25

Kippensoep met balletjes
Zeebaars met hollandaisesaus en kasteelaardappeltje persilée
Sabayon met kriek
Koffie met garnituur

DO 12 JANUARI €15

Stoofpotje van hert met wintergoentjes en kroketten
Koffie met garnituur

DI 17 JANUARI €30

Salade Niçoise met vers gegrilde tonijn
Gebakken zeetong, slaatje en krielaardappeltjes
Appelgebak met vanille-ijs
Koffie met garnituur

DO 19 JANUARI €30

Pladijsreepjes met tartaarsaus en sla
Lamsflet met wintergroentjes en rozemarijn aardappelen
Chocolade moelleux
Koffie met garnituur

MA 23 JANUARI €15

Duo van gegrilde lotte en zalm, mediterrane groenten en
Hasselback aardappel
Koffie met garnituur

DI 24 JANUARI €30

Gerookte zalm
Steak met gebroken pepersaus, witloofslaatje en pont neuf
aardappelen
Koffie met garnituur