donderdagen 35€

21 januari
Knolselderroomsoep
Varkenswangetjes / witloofslaatje / frietjes
Dame blanche

18 februari
Wortelsoep / kokos
Aziatische kip / kruidige rijst
Yoghurtmousse / mango

22 april
Vitello tonato
Zalm / witte wijnsaus / puree
Bavarois / rood fruit / witte chocolade

13 mei
Toost / gerookte zalm
Varkenshaasje / mosterd roomsaus / gebakken krieltjes
Normandische flensjes

27 mei
Paprikasoep / rode pesto
Vispannetje
Panna cotta

10 juni
Kaaskroketjes
Steak tartaar / frietjes
Tiramisu

CLW ANTWERPEN
TALENT WERKT
Competentiecentrum Duaal Onderwijs

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

ADRES
Hoofdingang Stella Maris Instituut
Stella Marisstraat 2
2170 Merksem
(meld je aan het onthaal)

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

0478 39 57 86
thekitchen@clw-antwerpen.be

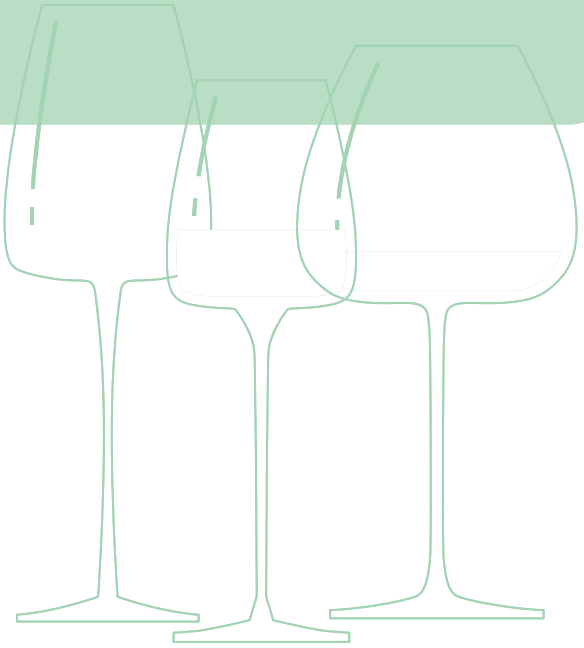
Gelieve uw reservatie tijdig te **annuleren** indien u niet aanwezig kan zijn.

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

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

THE KITCHEN

MENU THE KITCHEN 26-27



dinsdagen 35€

6 oktober
Herfstsalade/ Brie brûlée
Zeebaars/ andijvie/ noisette puree
Appelstrudel/ huisgemaakt vanille ijs

13 oktober
Salade / gefruite mosseltjes / huisgemaakte tartaar
Kabeljauw/ gebrande bloemkoolcrème / jus van grijze garnalen / puree
Citroentaart / meringue

20 oktober
Garnaal/ en/of kaaskroketten
Steak/ saus naar keuze/ frietjes
Crêpes Suzettes

27 oktober
Wildpaté / veenbessenconfituur
Hertenragout / groenteboeket / amandel duchesse
Notentaart / karamel

10 november
Cappuccino/ boschampignons
Hazenrug Harlekijn/ wintergroenten/ kroketten
Tarte Tatin

17 november
Witloofvelouté/ grijze garnalen
Hertensteak/ wintergroenten/ knolselderpuree
Crème Brûlée

24 november
Toast boschampignon
Fazant Brabançonne/ pommes Dauphine
Crumble/ herfstfruit

1 december feestmenu 42€
Carpaccio wild/ truffelcrème
Consommé fazant
Hertenfilet/ poivradesaus/ bospaddenstoelen/ schorseneren/ amandelkroketten
Feestelijk dessert

5 januari
Noordzeevissoep
Noorse Skrei / beurre blanc / prei / puree
Cheesecake / frambozencoulis

12 januari
Traag gegaard buikspek/ Oosterse wijze
Gebraden Parelhoen/ citroensaus/ wintergroenten
Sabayon/ vers ijs

19 januari
Groene minestrone/ Pecorino
Risotto/ skrei/ venkel
Panna cotta

26 januari
Gravad Lax/ kruidensla
Gebraiseerd varkenshaasje/ mosterdroom/ fondant aardappelen
Brownie cheesecake

2 februari
Carpaccio van rund
Vispannetje “The Kitchen” / pommes duchesse
Verrassings koffie

16 februari
Velouté/ erwtjes/ munt/ gebakken parmaham
Kalfsoester/ Bearnaise/ friet
Kaaslankje

2 maart
Carpaccio Rund
Scharretong/ botersaus/ aardappelpuree
Irish coffee met garnituur

16 maart
Ceviche/ koolrabi/ appel
Tomatenconsommé/ grijze garnalen
Lamsbout in de oven/ lentegroenten/ gratin dauphinois
Cremeux/ citroen/ crumble

23 maart
Ceviche/ koolrabi/ appel
Tomatenconsommé/ grijze garnalen
Lamsbout in de oven/ lentegroenten/ gratin dauphinois
Cremeux/ citroen/ crumble

13 april
Consommé brunoise
Mechelse koekoek / Gouden Carolus / gebakken krieltjes
Crêpes suzettes

20 april keuzemenu
Gegrilde asperges/ burrata/ amandel-knoflookkruim
OF
Aspergevelouté/ Sint-Jakobsvruchten
Zalm/ asperges/ beurre blanc/ crumble van aardappel
Profiteroles/ chocoladesaus/ ijs

27 april keuzemenu
Gegrilde asperges/ burrata/ amandel-knoflookkruim
OF
Aspergevelouté/ Sint-Jakobsvruchten
Kalfslapje/ Milanaise/ verse pasta
Crêpes Suzettes

4 mei keuzemenu
Aspergesalade/ pancetta/ pecorino
Rog/ beurre noisettes/ peterselieaardappelen
OF
Canard à l’orange/ krieltjes
Café Liègeois

11 mei keuzemenu 40€
Asperges/ Hollandaise/ gerookte zalm
Rog/ beurre noisettes/ peterselieaardappelen
OF
Canard à l’orange/ krieltjes
Chocoladetaart/ zoute karamel

18 mei 40€
Komkommersoepje/zalmtartaar
Gevulde kipfilet/ groene asperges/ puree
Duo chocolademousse

25 mei 40€
Asperges / Vlaamse wijze
Varkenshaasje/ asperges / portosaus / puree
Moelleux met vers fruit

1 juni 40€
Maatjesharing/ frisse salade
Pladijs/ witte wijnsaus/ saffraan/ fijne groentjes
Passievruchtenmousse/ meringgue

8 juni
Salade / gerookte eendenborst
Kalkoenfilet / dragon / boontjes / kroketten
Aardbeien / limoenroom