

Op **dinsdagen** zijn we telkens open van 12u tot 15u. U vindt hierbij alle data en bijhorende menu's.

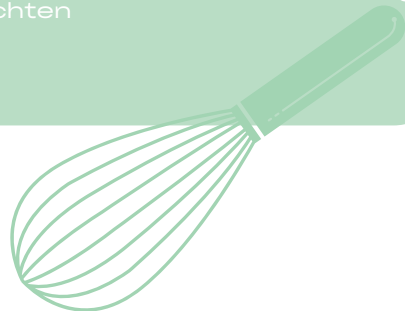
Op **donderdagdagen** zijn we voorlopig niet open, dit kan veranderen in de toekomst, u wordt hiervan per mail op de hoogte gebracht.

Contacteer ons, schuif mee aan en geniet! Gelieve steeds op voorhand te reserveren en 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.

ADRES
HOOFDINGANG STELLA MARIS
INSTITUUT
Stella Marisstraat 2
2170 Merksem
(meld je aan het onthaal)

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



Reserveren kan op maandagen,
dinsdagen en donderdagen
tijdens
openingsuren
0478 39 57 86
of via mail

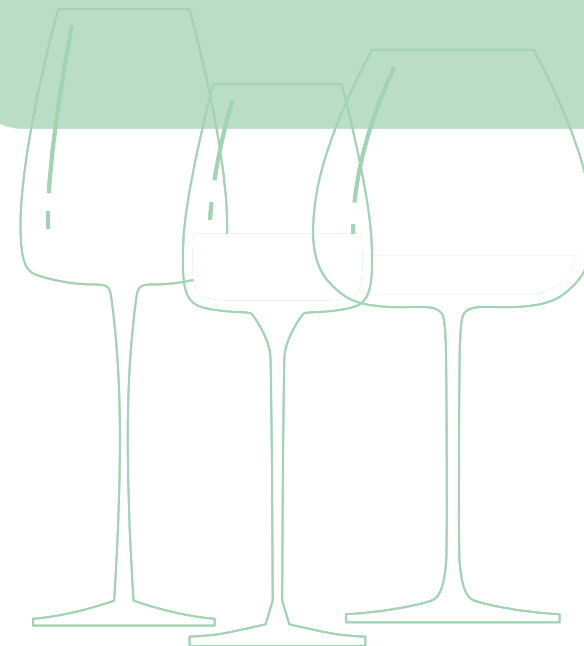
ira.geers@clw-antwerpen.be
leercentrum.horeca@clw-antwerpen.be



THE KITCHEN



MENU THE KITCHEN 25-26



dinsdagen

30 september €30

Bisque de crevettes
Mosselen/ natuur/ witte wijn/ look-room/
curryroom/ frietjes
Irish coffee met garnituur

7 oktober €30

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

21 oktober €30

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

4 november €35

Cappuccino/ boschampionns
Hazenrug Harlekijn/ wintergroenten/ kroketten
Tarte Tatin

18 november €35

Kastanje Velouté/ faux gras
Hertensteak/ wintergroenten/ knolselderypuree
Crème Brûlée

25 november €35

Toast boschampionn
Fazant Brabançonne/ pommes Dauphine
Crumble/ herfstfruit

9 december suggestiemenu Kerst €40

Carpaccio wild/ truffelcrème
Consommé fazant
Hertenfilet/ poivradesaus/ bospaddenstoelen/
schorseneren/ amandelkroketten
Feestelijk dessert

20 januari €30

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

27 januari €30

Groene minestrone/ Pecorino
Risotto/ skrei/ venkel
Panna cotta

3 februari €30

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

3 maart €30

Velouté/ erwten/ munt/ gebakken parmaham
Kalfsoester/ Bearnaise/ friet
Passievruchtenmousse/ meringue

10 maart €30

Carpaccio Rund
Scharretong/ botersaus/ aardappelpuree
Irish coffee met garnituur

24 maart voorjaarsmenu €40

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

31 maart voorjaarsmenu €40

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

28 april keuzemenu €35

Gegrilde asperges/ burrata/ amandel-
knoflookkruid
OF
Aspergevelouté/ Sint-Jakobsvruchten
Zalm/ asperges/ beurre blanc/ crumble van
gordappel
Profiteroles/ chocoladesaus/ ijs

5 mei keuzemenu €35

Gegrilde asperges/ burrata/ amandel-
knoflookkruid
OF
Aspergevelouté/ Sint-Jakobsvruchten
Kalfslapje/ Milanaise/ verse pasta
Crêpes Suzettes

12 mei keuzemenu €35

Aspergesalade/ pancetta/ pecorino
Rog/ beurre noisettes/ peterselieaardappelen
OF
Canard à l'orange/ krieltjes
Café Liègeois

19 mei keuzemenu €35

Asperges/ Hollandaise/ gerookte zalm
Rog/ beurre noisettes/ peterselieaardappelen
OF
Canard à l'orange/ krieltjes
Chocoladetaart/ zoute karamel

2 juni €30

Onze leerlingen stellen het menu op, laat je
verrassen, of we delen jou een week op voorhand
het menu mee.

9 juni €30

Onze leerlingen stellen het menu op, laat je
verrassen, of we delen jou een week op voorhand
het menu mee.

THE KITCHEN 25-26

CLW ANTWERPEN

T A L E N T W E R K T

Competentiecentrum Duaal Onderwijs