

VRIJDAG 9 OKTOBER €25

Lenterolletjes met Aziatische dressing
Gebakken zalm op vel met Hollandse saus en romige puree met veldsla
Karamelflan

VRIJDAG 16 OKTOBER €25

Zalmtartaar met avocado en appel
Huisgemaarnd ribbetje met koolsla en gepofte aardappelen
Irish coffee

VRIJDAG 23 OKTOBER €25

Glaasje van gerookte vis en mieriksworteldressing
Noordzeetong meunière met peterselieaardappelen
Café glacé

VRIJDAG 30 OKTOBER MOSSELWEEK €25

Bouillon van knolselder en mosselen
Mosselen naar keuze met frieten
Dame Blanche met zelfgemaakt ijs

VRIJDAG 20 NOVEMBER €30

Soepje van boschampionns
Hazenrug "Harlekijn" met amandelkroketten
Apfelstrudel met vanillesaus

VRIJDAG 27 NOVEMBER WILDMENU €30

Knolselderroomsoep met geroosterde hazelnoot
Fazant met gratin dauphinois en herfstgarnituur
Crème Brulée

VRIJDAG 4 & 11 DECEMBER FEESTMENU €35

Feestelijke hapjes
Zeebaars met miso marinade
Hertenfilet met eekhoortjesbrood
Vanillebavarois met zoute karamel

VRIJDAG 8 JANUARI AFTERMENU €15

Kippenvelouté
Varkenswangetjes met frietjes
Tarte tatin met speculaasij

VRIJDAG 15 JANUARI €25

Gevogelteconsommé op Madrileense wijze
Kalfslapje met salie, mozzarella en gebakken aardappelblokjes
Profiteroles met vanille ijs en chocoladesaus

VRIJDAG 22 JANUARI €25

Scampi op Vietnamese wijze
Gekorst rundvlees met groentjes in gember-limoenjus en Thaise rijst
Panna cotta

VRIJDAG 29 JANUARI €25

Noordzeevissoep met mosseltjes en grijze garnalen
Kabeljauw à la Dugléré met pommes duchesse
Cheesecake

VRIJDAG 5 FEBRUARI CITY-TRIPMENU €25

Leerlingen werken een volledige menu uit ten voordele van hun citytrip naar Londen. Meer nieuws volgt in de loop van het schooljaar en is afhankelijk van de coronamaatregelen.

VRIJDAG 26 FEBRUARI €25

Carpaccio van rund
Vispannetje "The Kitchen" pommes duchesse
Verrassings koffie

5 & 12 MAART KEUZE VOORGERECHT €28

Salade van eendenborst **OF** Preisoepp met lente-ui en bieslookolie
Grietfilet met puree van andijvie
Millefeuille met appel en amandelen

VRIJDAG 26 MAART PAASMENU €30

Hapje: Mousse van doperwten en Serranoham
Roomsoep van peterseliewortel
Mechelse koekoek met Gouden Carolus, gebakken krieltjes
Verwenkoffie

23 & 30 APRIL KEUZE HOOFDGERECHT €28

Aspergeroomsoep
Pladijs met mousselinesaus, asperges, garnalen en puree
OF Steak met een duo van asperges en aardappel in de schil
Riz condé

7 & 21 MEI KEUZEMENU €28

Asperges Flamande **OF** Asperges met garnaal en kervelsausje
Koolvis met venusschelpen groene asperges, erwten en aardappelen
Irish Coffee **OF** Moelleux met vers fruit

VRIJDAG 28 MEI €25

Spaanse tapas met sangria
Bouillabaisse met rouille
Crème Catalane

VRIJDAG 4 JUNI €25

Tomaat garnaal met groene gazpacho en pesto
Steak met saus naar keuze en frieten
Rijstpap met kokos en passievrucht

THE KITCHEN



OPLEIDINGSRESTAURANT

CENTRUM voor LEREN en WERKEN ANTWERPEN
www.clw-antwerpen.be

Open op dinsdag en vrijdag
van 12u10 tot 15u30

RESERVEREN

(dinsdag, donderdag en vrijdag tijdens schooluren)
0478 39 57 86
leercentrum.horeca@clw-antwerpen.be
(uw reservatie wordt altijd bevestigd)
Wij bieden U tot en met 16 oktober een
welkomstaperitief aan, graag tot dan!

ADRES

HOOFDINGANG STELLA MARIS INSTITUUT
Stella Marisstraat 2
2170 Merksem
(meld je aan het onthaal, registreren aan inkom van het restaurant)

'20-'21



DINSDAGEN 2020 - 2021

29 SEPTEMBER €25

Velouté van waterkers
Rogvleugel met tomaatjes, romanesco en parmezaanpuree
Ijs met seizoensfruit

6 OKTOBER €25

Griekse sla met chorizo en tortillachips
Varkenshaasje saus van paddenstoelen en gebakken aardappelen
Glaasje met mascarponecrème en speculaas

27 OKTOBER MOSSELWEEK €25

Pittige tomatensoep met peterseliecoulis
Mosselen naar keuze met frieten
Dame Blanche van zelfgemaakt ijs

17 NOVEMBER €30

Soepje van boschampignons
Hazenrug "Harlekijn" met amandalkroketten
Apfelstrudel met vanillesaus

24 NOVEMBER €30

Knolselderroomsoep met geroosterde hazelnoot
Fazant met gratin dauphinois en herfstgarnituur
Crème Brulée

1 DECEMBER FEESTMENU €35

Zeebaars met miso marinade
Hertenfilet met eekhoorntjesbrood
Vanillebavarois met zoute karamel

5 JANUARI AFTERMENU €15

Kippenvelouté
Varkenswangetjes met frietjes
Tarte tatin met speculaasij

12 JANUARI €25

Duo van kaas- en garnaalkroket
Waterzooi van parelhoen
Irish coffee

19 JANUARI €25

Erwtensoepp met kaasbroodje
Noorse Skrei met beurre blanc en prei en puree
Sabayon met ijs

26 JANUARI €25

Salade met geitenkaas en Luikse siroop
Risotto met gebakken zeewolf
Walnoten-chocoladetaart

2 FEBRUARI CITYTRIPMENU €25

Leerlingen werken een volledige menu uit ten voordele van hun citytrip naar Londen. Meer nieuws volgt in de loop van het schooljaar en is afhankelijk van de coronamaatregelen.

23 FEBRUARI €25

Consommé brunoise
Entrecôte béarnaise met frietjes
Crêpes Suzettes

2 & 9 MAART KEUZE VOORGERECHT €28

Gepaneerde pladijsfilet met huisgemaakte tartaar **OF** Witloofsoep met spekjes
Lamsfilet Niçoise met aardappelblokjes
Bavarois met rood fruit en witte chocolade

23 MAART PAASMENU €30

Roomsoep van peterseliewortel
Mechelse koekoek met Gouden Carolus, gebakken krieltjes
Verwenkoffie

20 & 27 APRIL KEUZE HOOFDGERECHT €28

Asperges Flamande
Zalmoot Dijonaise met asperges en puree **OF** Lamskroon met kruidensaus, gebakken asperges en ovenaardappelen
Coupe met rood fruit

4 & 11 MEI KEUZEMENU €28

Tagliatelle van asperges met gerookte zalm **OF** Bouillon van asperges
Kalfsgebraad met asperges, portosaus en truffelpuree
Taart van limoen **OF** Irish Coffee

18 MEI €25

Spaanse tapas met sangria
Bouillabaisse met rouille
Crème Catalane

1 JUNI €25

Tomaat garnaal met groene gazpacho en pesto
Steak met saus naar keuze en frieten
Rijstpap met kokos en passievrucht

Algemene info

Reserveren kan op dinsdagen, donderdagen en vrijdagen tijdens schooluren.

Gelieve op voorhand telefonisch te reserveren en uw reservatie **tijdig te annuleren** indien u niet aanwezig kan zijn.

Vanaf maart 2021 wordt er op dinsdag en vrijdag gewerkt met keuze menu's, bekijk onze voorgestelde keuzes.

Corona maatregelen van horeca gelden ook voor ons:

- * Inkom enkel via hoofdingang Stella Maris
- * Registreren bij aankomst in het restaurant
- * Mondmasker gebruiken tijdens verplaatsingen
- * Afstand houden en handen ontsmetten
- * Maximaal tafels van ... personen
- * Betalingen gebeuren bij voorkeur met BC

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

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

