

VRIJDAGEN 2019 - 2020

20 SEPTEMBER €25

Vitello tonato met kappertjes en zongedroogde tomaten
Noordzee vispannetje met fijne groentjes en aardappelpuree
Panna cotta

27 SEPTEMBER €25

Salade met geitenkaas, jonagold en Luikse siroop
Verse makreel met peterselie-knoflook krieltjes
Irish coffee

4 OKTOBER €25

Trio van mosselen
Steak met groene peper en whisky, puree met koolrabi
Bavarois

11 OKTOBER €25

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

18 OKTOBER €25

Salade met gerookte eendenborst
Kabeljauw met dijonaïsesaus en pommes duchesse
Irish coffee

25 OKTOBER €30

Bouillon van eend
Hertenfilet met rode portsaus, paddenstoelen en pommes dauphine
Millefeuille met amandelen, appel en karamel

8 NOVEMBER €30

Winterse salade met boschampionns en tuinbonen
Stoofpotje van everzwijn met kroketten
Kaasassortiment

15 NOVEMBER €30

Wildpaté met confituur van rode uien
Hazenrug "Harlekijn" met amandelkroketten
Sabayon

29 NOV EN 6 & 13 DEC FEESTMENU €35

Feestelijke hapjes
Carpaccio van everzwijn met crème van aardpeer
Hertenkalf met wildsaus, boschampionns en gratin van zoete aardappel
Parfait van koffie, ganache en orangettes

10 JANUARI AFTER...MENU €15

Soep van aardpeer
Kotelet Blackwell met frietjes
Tiramisu

17 JANUARI €25

Knolseldersoep met mierikswortel en gerookte vis
Kalfslapje alla Milanese met tomatensalsa en pasta
Crumble van peer met speculaasroom

24 JANUARI €25

Carpaccio van rund met kaaskrokantje
Tongschar met garnalen en smeùige aardappelpuree
Crêpes Suzettes

7 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

14 FEBRUARI VALENTIJNSMENU €30

Bisque van garnalen
Gebakken griet met bloemkool en sauce vierge
Gegrilde Entrecote met pepersaus en gaufrette wafeltjes
Chocoladetaart

13 & 20 MAART KEUZEMENU €25

Roomsoep Dubarry / Gravad Laks
Kalfsfilet met tagliatelle en rozemarijn / Zeebaars met kruiden en limoen
Wafeltjes van "moeder Ciska" / Karamelflan

24 APRIL KEUZEMENU €28

Romig aspergesoepje met Belgische saffraan / Asperges Flamande
Zalmmoot met asperges en dijonaïse / Lamskroon met gebakken asperges en kruidensaus
Coupe met rood fruit / Profiteroles met ijs en chocoladesaus

15 & 29 MEI KEUZEMENU €28

Asperges 'à la plancha' met gepocheerd ei / Asperges met garnaal en kervelsausje
Onglet met sjalot en pommes pont neuf / Koolvis met venusschelpen groene asperges en erwten
Fruit Sorbet / Moelleux met vers fruit

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 11 oktober een
welkomstaperitief aan, graag tot dan!

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

CENTRUM
VOOR LEREN
EN WERKEN
ANTWERPEN
TALENT WERKT

'19 - '20



DINSDAGEN 2019 - 2020

24 SEPTEMBER €25

Zalmtartaar met kappertjesvinaigrette en veldsla
Kalfsmedaillons groene kruidensaus, jonge wortel, romanesco
bloemkool en gebakken krielaardappel
Coupe brésilienne

1 OKTOBER €25

Soepje van geroosterde butternut
Gebakken lotte met Champagne botersaus, spinazie en
kasteelaardappelen
Irisch coffee

8 OKTOBER €25

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

15 OKTOBER €25

Pittige gamba's uit de oven
Stoofpotje van kip met rode curry en wilde rijst
Verse wafeltjes met ijs

22 OKTOBER €30

Toast boschampionn
Gebraden fazant met pompoencrème en gekonfijte
aardappelen
Crème brûlée

5 NOVEMBER €30

Velouté van zoete aardappel met gerookt spek
Hertensteak met wildsaus, vijgen en amandelkroketten
Tarte tatin met zelfgemaakt ijs

12 NOVEMBER €30

Soepje van boschampionns
Kotelet van wild zwijn met gepocheerde peer en gratin
Walnoten-chocoladetaart

19 NOVEMBER €30

Hindefilet met kruidenkorst en sinaas
Fazant met witloof, aïrelles en pommes duchesse
Bavarois van bosvruchten

26 NOV & 3 DEC FEESTMENU €35

Feestelijke hapjes
Carpaccio van everzwijn met crème van aardpeer
Hertenkalf met wildsaus, boschampionns en gratin van zoete
aardappel
Parfait van koffie, ganache en orangettes

7 JANUARI AFTER...MENU €15

Soep van aardpeer
Kotelet Blackwell met frietjes
Tiramisu

14 JANUARI €25

Courgetteroomsoep
Tournedos met knolselder-peer salade en gebakken krieltjes
Sabayon met sinaas en chocoladeijs

21 JANUARI €25

Scampi van de chef
Gebakken rode poot met kruidenrisotto en zeekraal
Kaastaart uit oven

28 JANUARI €25

Tataki van tonijn en witloof
Kalkoenfilet met Vermouth en dragon, seizoensgroenten en
kroketten
Verwenkoffie

4 FEBRUARI €25

Garnaal en of kaaskroketten
Lamsfilet Niçoise met gebakken aardappelblokjes
Crêpes suzettes

11 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

10 & 17 MAART KEUZEMENU €25

Bouillon van voorjaarsgroentjes / Salade met kwartel en
mango
Tagliata van rund met rucola, parmezaan en balsamico /
Gepocheerde kabeljauwmoot met hollandaisesaus
en lentegroenten
Rijstpap met Belgische saffraan / Kaasbordje

21 & 28 APRIL KEUZEMENU €28

Romig aspergesoepje met Belgische saffraan / Asperges
Flamande
Zalmmoot met asperges en dijonaïse / Lamskroon met
gebakken asperges en kruidensaus
Coupe met rood fruit / Profiteroles met ijs en chocoladesaus

12 & 19 MEI KEUZEMENU €28

Tagliatelle van asperges met gerookte zalm / Bouillon van as-
perges
Kalfsgebraad met asperges, portsaus en truffelpuree / Pladijs
met asperges, mousselinesaus en garnalen
Taart van limoen / Mousse van aardbeien

2 JUNI €25

Spaanse tapas met sangria
Bouillabaisse met rouille
Crème Catalane

9 JUNI €25

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

Algemene info

*U bent van harte welkom in ons opleidings-restaurant, een
lesmoment voor onze leerlingen. Uw aanwezigheid maakt
dat onze lessen een hoge werkelijkheidswaarde hebben.
Als school willen wij hiermee aantonen dat onze jongeren
wel degelijk een toekomst hebben op de arbeidsmarkt, hier
zijn wij heel fier op.
Allergisch of niet? U kan ten allen tijde geïnformeerd
worden over de samenstelling van onze gerechten.*

*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 2020 wordt er op dinsdag en vrijdag gewerkt
met keuze menu's.*

CENTRUM
VOOR **LEREN**
EN **WERKEN**
ANTWERPEN
TALENT WERKT

