

Donderdag 20 september 2018

- Slaatje van veldsla met gerookte makreel en zalm, groene asperges en roze pompelmoes
- Kalfsmedaillons groene kruidensaus, jonge wortel, romanesco bloemkool en gebakken krielaardappel
- Roomijs met rood fruit en frambozencoulis

Donderdag 27 september 2018

- Gegratineerde mosselen met lookboter
- Zomerse vissoep met fijne groenten en Nicola aardappel
- Sorbet met Limocello

Donderdag 4 oktober 2018

- Rundscarpaccio met rucola en zongedroogde tomaatjes
- Parelhoen filet met portosaus, oesterzwammen en kroketten
- Sabayon met witte wijn en vanille ijs

Donderdag 11 oktober 2018

- Waterkerssoep met gerookte kip en zure room
- Steak bearnaisesaus, tuinkers tomatenslaatje en frietjes
- Bavarois van appel met Calvados

Donderdag 18 oktober 2018

- Loempia's gevuld met scampi en zoetzure saus
- Noordzee vispannetje, prei, wortel, erwten en puree met garnalen
- Chocolademousse met appelsienzeste

Donderdag 25 oktober 2018

- Toast champignons met fijne kruiden
- Lamsfilet honing/rozemarijnsaus, gebakken venkelcarpaccio en aardappel in de oven
- Kaasbordje

Donderdag 8 november 2018

- Erwtensoepp met spekroom en croutons
- Mosselpotje met witte wijn en frietjes
- Gevulde soesjes

Donderdag 15 november 2018

- Pladijsreepjes met sla en verse tartaar
- Varkenshaasje Crosse & Blackwell en gratin dauphinois
- Irish Coffee met gebak

Donderdag 22 november 2018

- Wortelpompensoep met korianderemulsie en pompoenpitten
- Kipfilet met ananas currysaus en pilaff rijst
- Dame Blanche

Donderdag 29 november 2018

- Slaatje met gerookte eendenborst, appelsiendressing en julienne van peer
- Zalm blanke botersaus mengeling van groene boontjes en puree met zongedroogde tomaten
- Crêpes Suzette

Donderdag 6 december 2018

- Ajuinsoep met kaastoast
- Everzwijnfilet met rode wijnsaus wintergroentjes en amandelkroketjes
- Kaneelappeltje met vanille-ijs

Donderdag 10 januari 2019

- Carpaccio van tonijn met rucola, zongedroogde tomaatjes en roze peper
- Kalfsblanquette met champignons en krieltjes
- Chocolade pudding met witte chocolade schilfers

Donderdag 17 januari 2019

- Minestrone soep
- Gegrilde steak met pepersaus en aardappel met kruidenboter
- Moelleux met chocolade-ijs

Donderdag 24 januari 2019

- Slaatje met geitenkaas, noten en honing
- Goudbrasem met gebakken champignonmengeling witte wijnsaus en penne
- Crème Brulée

Donderdag 7 februari 2019

- Mosselsoep met saffraan
- Eendensfilet met sinaasappel en rösti
- Panna cotta

Donderdag 21 februari 2019 €40

- Warm en koud buffet
- Dessertbuffet
- Incl. aperitief en aangepaste wijnen (waarvan € 5 voor Londen)



Donderdag 28 februari 2019

- Duo van gerookte zalm en heilbot met toast
- Vol-au-vent met dragon, limoen en frietjes
- Chocolade-ijs met koffiesiroop

Donderdag 14 maart 2019

- Vitello tonato met kappertjes en zongedroogde tomaten
- Skrei met blanke botersaus, garnalen en gemengde groentjes
- Pannenkoek met appel en Calvados

Donderdag 21 maart 2019

- Wortelsoep met cocos en koriander
- Oosterse kip met noedels en groene curry
- Geflambeerde banaan met Pisang Ambon en mango-ijs

Donderdag 28 maart 2019

- Met zalm gevulde avocado en gebakken groene asperges
- Stoofpotje van konijn met pruimen, rode wijn en kroketten
- Koffiesabayon

Donderdag 25 april 2019

- Waterkers/tuinkerssoep met groene groentjes en beenham
- Entrecôte met kruidenboter en frietjes
- Appeltaart met slagroom

Donderdag 2 mei 2019

- Luikse salade
- Forelfilet met witte wijnsaus en gebakken trostomaatjes en kasteelaardappeltjes
- Nougat ijs met gekonfijt fruit

Donderdag 16 mei 2019

- Tomaat mozzarella met rucolapesto en gebrande noten
- Piepkuiken met dragonsaus gestoofde jonge worteltjes en puree met karnemelk
- Chocoladegebak met meringue Italienne

Donderdag 23 mei 2019

- Bloemkool, romanesco en broccolisoepp met roomkaas
- Tarbot met hollandaise saus met asperges, kasteelaardappel met peterselie
- Pannenkoek met gestoofde aardbeien

DONDERDAG

Dagmenu 2018-2019

Open van 12u00 tot 15u00

Reservatie gewenst

DINSDAG

Gastronomische menu 2018-2019

Open van 12u00 tot 15u30

Gelieve een week op voorhand te reserveren

Het kookpunt



U bent van harte welkom tijdens dit lesmoment. Soms ziet u de leerkracht ingrijpen, dit is een onderdeel van het pedagogisch gebeuren.

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, daar zijn wij heel fier op.

Allergieën? Aarzel niet om de samenstelling van de gerechten aan de kelner te vragen.

CL&W - Het Keerpunt
Prins Leopoldstraat 51
2140 Borgerhout
Tel: 03 270 01 90

Dinsdag 18 september 2018 €24

- Hapje: in serranoham verpakte kabeljauw met parmezaan
- Toast champignons
- Roggeveugel met blanke botersaus, kappertjes en puree met garnalen
- Chocolade-ijs met koffiesiroop

Dinsdag 25 september 2018 €25

- Hapje : mini hamburger van rundvlees met parmaham en gedroogde ui
- Tomate moules met tomatencoulis en basilicum-emulsie
- Gebakken lotte (zeeduivel) met champagne blanke botersaus, gestoofde spinazie, butternut chips en kasteelaardappelen
- Appelsienmousse met gekonfijte zestes

Dinsdag 2 oktober 2018 €23

- Hapje : witlofsoepje met room en beenham
- Luikse salade met mosterddressing
- Varkenshaasje met pepersaus, worteltjes en gebakken aardappeltjes
- Irish coffee met moelleux

Dinsdag 9 oktober 2018 €25

- Hapje : pizza met mozzarella, kappertjes en ansjovis
- Champignonsoep met roquefort en bieslook
- Kalfsfilet met ahornsiroop, erwtjes en worteltjes en bulgur
- Tarte Tatin met vanille ijs

Dinsdag mosselmenu 16/23 oktober €36

- Hapje : tutti frutti van mosselen
- Super bowl met zeevruchten en sushi rijst
- Mosselsoepje met venkel en dille
- Mosselpotje met witte wijn en frietjes
- Gin Tonic sorbet met munt
Incl. aperitief en aangepaste wijnen

Dinsdag 6 november 2018 €24

- Hapje : gebakken beuling met appelcompote
- Witlofsoepje van witbier en gekarameliseerde kipreepjes met bieslook
- Entrcôte met groene pepersaus en frietjes
- Verse vijgen met vanille ijs en aardbeicoulis

Dinsdag 13 november 2018 €24

- Hapje : gerookte eendenborst met appelsiendressing en brunoise van appel
- Risotto van boschampignons met parmezaanse kaas
- Piepkuiken met dragonsaus, erwtjes en worteltjes en aardappelbeignets
- Café glacé

Dinsdag 20 november 2018 €24

- Hapje : wrap met beenham en pesto
- Pompoensoep met grison en zurkel
- Roggeveugel met groene kruidensaus, paksoi en erwtenpuree
- Crème brûlée met specerijen

Dinsdag 27 november 2018 €25

- Hapje : tomaat garnaal
- Vers gesneden rundstartaar met kappertjes, olijfolie en kwartelei
- Speenvarken met trappistsaus, schorseneren, spruiten en boterraapjes met krielaardappeltjes
- Tulip gebak met vers fruit en roomijs

Dinsdag wildmenu 4/11 december 2018 €45

- Hapje : bladerdeegje met wildgehakt en gekonfijte ui
- Carpaccio van everzwijn met appel, peer en witloof met een dressing van aardperen
- Consommé van fazant met fijne groentjes en truffelolie
- Hertenkalf met gemengde wintergroenten, harlekijnsaus en amandelkroketten
- Fruitsorbet
Incl. aperitief en aangepaste wijnen

Dinsdag 8 januari 2019 €24

- Hapje : croque monsieur met beenham en radicchio paprikamayonaise
- Witlofsoep met zoete aardappel en kokosmelk
- Gegrilde snoekbaars met mini paksoi crumble van noten en zaden en portoboter met aardappelpuree
- Irish coffee met madeleine

Dinsdag 15 januari 2019 €24

- Hapje : Ajuinsoepje met kaastoast
- Vitello tonato
- Kabeljauw met olijf/citroentapenade en aardappelpuree met zuring
- Chocolademousse

Dinsdag 22 januari 2019 €24

- Hapje : gevulde champignons met spinazie en geitenkaas
- Vissoepje met kreeft
- Varkenshaasje met graanmosterd, groene asperges en bulgur
- Appeltaart

Dinsdag valentijnsmenu 5 februari 2019 €42

- Hapje : mi-cuit van gegrilde zalm met tomaatmousse
- Soepje van pastinaak & knolselder en soepje van kerstomaten met basilicum
- Duo van skrei en tarbot met witte wijnsaus en groene kruidensaus
- Combi van lamsfilet en gegrilde struisvogelfilet met rode wijnsaus, roomsaus en pommes gaufrette
- Chocoladebordje
Incl. aperitief en aangepaste wijnen

Dinsdag 19 februari 2019 €40

- Warm en koud buffet
- Dessertbuffet
Incl. aperitief en aangepaste wijnen
(waarvan € 5 voor Londen)



Dinsdag 26 februari 2019 €25

- Hapje : tapa's van chorizo, olijven en manchego
- Tartaar van tonijn met carpaccio van rode biet
- Met brie gegratineerde zalm met pittige tomatencoulis en spinaziepuree
- Sabayon met kriebiebier

Dinsdag 12 maart 2019 €27

- Hapje : pladijsreepjes met tartaarsaus
- Sint Jakobsschelp met fine champagnesaus en gefrituurde prei
- Gebakken zeetong met frietjes en sla
- Kaneelappeltje en vanille ijs

Dinsdag kreeftmenu 19/26 maart 2019 €50

- Hapje : gazpacho met garnalen
- Carpaccio van tonijn met mossel/scampitartaar en limoendressing
- Bisque met mossel, tarbot en citroengras
- Halve kreeft met groene kruiden en inktvispasta
- Meloensorbet met rode vruchten
Incl. aperitief en aangepaste wijnen

Dinsdag 23 april 2019 €24

- Hapje : komkommersoepje met koriander en munt
- Maatjes met tomatensla, groene boontjes en yoghurt dressing
- Gegrilde entrecôte met asperges, pepersaus en verse frietjes
- Irish coffee met appelcake

Dinsdag 30 april 2019 €25

- Hapje : gekarameliseerde scampi met gegrilde aubergine
- Spinaziesoep met bieslook en zure room
- Met rabarber gevulde zeetong en aardappelpuree
- Aardbeienmousse

Dinsdag 7 mei 2019 €24

- Hapje: in serranoham verpakte kabeljauw met parmezaan
- Toast champignons
- Zeebaars met blanke botersaus, kappertjes en puree met garnalen
- Chocolade-ijs met koffiesiroop

Dinsdag 14 mei 2019 €23

- Hapje: Ijsgekoelde tomatensoepje met basilicum
- Vitello tonato met kappertjes en gedroogde tomaten
- Bouillabaise 'het kooppunt' met gekookte aardappeltjes
- Huisgemaakte sorbet met rode vruchten

Dinsdag aspergemenu 21/28 mei 2019 €42

- Hapje : gebakken asperges met spek, watermeloen
- Carpaccio van asperges, emulsie van groene asperges en gekarameliseerde kabeljauw
- Aspergesoep met verse zalmsnippen en waterkerscoulis
- Ossehaas met asperges en roomsaus met drie pepers
- Fruitsoepje met munt
Incl. aperitief en aangepaste wijnen

Dinsdag 4 juni 2019 €24

- Hapje: Tartaar van tonijn
- Forelfilet met fijne groentjes en roze peper
- Steak met béarnaise waterkers en frietjes
- Sabayon met geuzebier

Reserveer tijdig voor de themamenu's