

Kasteelmenu • Castle Menu

Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette
Carpaccio of beef with olive oil, Parmesan cheese and rocket salad

Of - Ou - Or

Terrine van eendenlever 'maison', gekonfijte ui, brioche (+ €6)

Terrine de foie gras maison, confit d'oignons, brioche (+ €6)

Tureen of goose liver 'home made', confit of onions, brioche (+ €6)

Of - Ou - Or

Bladerdeeg met boschampignons, gebakken eendenlever met honing, sesam, crème met eekhoortjesbrood

Feuilleté aux champignons des bois, foie de canard rôti au miel, sésame, crème aux cèpes

Puff pastry with mushrooms, fried goose liver with honey, sesame, cream with porcini mushrooms

• • • • •

Gegrilde zalm, spinazie, Béarnaise saus, gebakken aardappelen

Saumon grillé, épinard au beurre, sauce Béarnaise et pommes sautées

Grilled salmon, spinach with butter, Béarnaise sauce and potatoes

Of - Ou - Or

Kabeljauw, grijze garnalen, witloof stoemp, winter groenten, mousseline saus (+ €6)

Cabillaud, crevettes grises, stoemp aux chicons, petits légumes hivernales, sauce mousseline (+ €6)

Cod, grey shrimps, mashed potatoes with chicory, winter garnish, mousseline sauce (+ €6)

Of - Ou - Or

Rundstournedos, gemalen peper saus, gemengde sla en frietjes

Tournedos de bœuf, sauce au poivre concassé, salade et frites

Beef tournedos with grinded pepper sauce, mixed salad and French fries

Of - Ou - Or

Everzwijn filet, herfst garnituur, poivrade saus

Filet de marcassin, garniture automnale, sauce poivrade

Fillet of boar, autumn garnish, poivrade sauce

• • • • •

*Assortiment van kaas (+ €2) **Of** "Délice chocolaté", coulis van rode vruchten*

Crème brûlée met vanille

*Assortiment de fromages (+ €2) **Ou** Délice chocolaté, coulis de fruits rouges*

Crème brûlée vanille

*Cheese plate (+ €2) **Or** "Délice chocolaté", coulis of red fruits*

Crème brûlée with vanille

€ 39.90

Mariadal Secrets

Om te beginnen • Pour commencer • To start

Wild ravioli, bouillon met boschampignons 18.00

Raviole de gibier, bouillon aux champignons des bois

Game ravioli, broth of mushrooms

Bladerdeeg met boschampignons, gebakken eendenlever met honing, sesam, crème met eekhoortjesbrood 20.00

Feuilleté aux champignons des bois, foie de canard rôti au miel, sésame, crème aux cèpes

Puff pastry with mushrooms, fried goose liver with honey, sesame, cream with porcini mushrooms

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Everzwijn filet, herfst garnituur, poivrade saus 24.00

Filet de marcassin, garniture automnale, sauce poivrade

Fillet of boar, autumn garnish, poivrade sauce

Hinde filet, herfst garnituur, poivrade saus 33.50

Filet de biche, garniture automnale, sauce poivrade

Venison fillet, autumn garnish, poivrade sauce

Zuurkool met witte wijn (5 soorten vlees), puree 25.00

Choucroute au vin blanc (5 viandes), purée

Sauerkraut with white wine (5 kinds of meat), mashed potatoes

Kabeljauw, grijze garnalen, witloof stoemp, winter groenten, mousseline saus 28.00

Cabillaud, crevettes grises, stoemp aux chicons, petits légumes hivernales, sauce mousseline

Cod, grey shrimps, mashed potatoes with chicory, winter garnish, mousseline sauce

Eendenborst met sinaasappel, aardappel kroketten, winter garnituur, Bigarade saus 24,00

Magret de canard à l'orange, croquettes de Pdt, garniture hivernale, sauce Bigarade

Duck breast with orange, croquettes, winter garnish, Bigarade sauce

Juist om ervan te genieten • Tout a une Faim • Just to

Crème brûlée met vanille 9.00

Crème brûlée vanille

Crème brûlée with vanille

"Délice chocolaté", coulis van rode vruchten 9.00

Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

"Délice chocolaté", coulis of red fruits

Mousse van zwarte chocolade 8.50

Mousse au chocolat fondant

Dark Chocolate mousse

Appeltaartje, gezouten karamel 10.90

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé

Apple pie, salty caramel cream

[In functie van het marktaanbod, kunnen sommige ingrediënten gewijzigd worden](#)
[En fonction des approvisionnements journaliers, certains ingrédients peuvent être remplacés](#)

De Klassiekers van Mariadal

Om te starten “koud”

Artisanaal gerookte zalm met klassieke garnituur	18.50
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	15.50
Spaanse ham “Serrano”, minimum 15 maanden gerijpt	16.00
Terrine van eendenlever ‘maison’, gekonfijte ui, brioche	23.50

Om te starten “warm”

Kaaskroketten (*) 1 of 2 stuks	7.00 / 14.00
Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen	8.90 / 17.40
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen	15.50

Green Corner

Caesar: Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	17.90
Great Blue: gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	22.00
David Croquet: mixte salade met kaas en garnaal kroketten	19.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	13.90
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	19.00
Spaghetti met scampi op wijze “Vongole”, peterselie en zachte look	20.00

Uit de Zee

Gegrilde zalm, spinazie, Béarnaise saus, gebakken aardappelen	23.90
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes	26.90

Aarde & Lucht “Klassiekers”

Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten	18.50
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	18.50
Gegrilde rondssteak, frieten, gemengd slaatje	22.90
Rundshamburger “Black Angus”, bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus	18.90
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/-300 g	26.90
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree	18.50
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	20.00
Vol-au-vent met frieten	18.50
Balletjes in tomatensaus met frieten	18.50

Saus: Peper, Archiduc	3.90
-----------------------	------

Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes	12.00
Vol-au-vent met frietjes	12.00
Stoofvlees met frietjes en mayonaise	13.00
Spaghetti Bolognese	11.00

(*) VEGETARISCH

Les Classiques du Mariadal

Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast	18.50
Carpaccio de bœuf, huile d’olive, Parmesan et roquette	15.50
Assiette de jambon Serrano, minimum 15 mois d’affinage	16.00
Terrine de foie gras maison, confit d’oignons, brioche	23.50

Pour commencer à chaud

Fondu au fromage de Grimbergen (*)	1 of 2 stuks	7.00 / 14.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citron	(1 / 2) pièces	8.90 / 17.40
Duo de croquettes avec persil frit et citron		15.50

Green Corner

César: salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	17.90
Grand Bleu: saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	22.00
David Croquette: salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	19.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	13.90
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	19.00
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil	20.00

Le Grand Bleu

Saumon grillé, épinard au beurre, sauce Béarnaise et pommes sautées	23.90
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons	26.90

Terre & Air « Classiques »

Tartare de bœuf à l’Italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites	18.50
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée	18.50
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée	22.90
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites	18.90
Entrecôte de bœuf européenne grillée, frites & salade mélangée	+/- 300 g 26.90
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT	18.50
Carbonnades à la «Steenbrugge Dubbel », frites	20.00
Vol-au-vent, frites	18.50
Boulettes en sauce tomate et frites	18.50

Sauce: Poivre, Archiduc	3.90
--------------------------------	------

Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites	12.00
Vol-au-vent, frites	12.00
Carbonnades, frites et mayonnaise	13.00
Spaghetti Bolognese	11.00

(*) VEGETARIENS