

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

Gebakken eendenlever met oude Xérès, sesam, appel en ui met gedroogde rozijnen
Foie de canard rôti au vieux Xérès, sésame, pomme et tombée d'oignons aux raisins secs.
Fried goose liver with old Xérès, sesame, apple and onions with dried raisins

Of - Ou - Or

Sint Jacobsvruchten, risotto van aardappelen en tartufata, coulis van garnalen met koriander
Saint-Jacques rôties, risotto de pommes de terre et tartufata, coulis de crevettes à la coriandre
Fried scallops, risotto of potatoes and tartufata, shrimp coulis with coriander

•••••

'Waterzooi' van zeebaars met zijn seizoensgroenten met rode curry
'Waterzooi' de filet de bar et ses légumes de saison au curry rouge
'Waterzooi' of seabass with his vegetables and red curry

Of - Ou - Or

Kabeljauw, grijze garnalen, witloof stoemp, seizoensgroenten, witte wijnsaus (+ €6)
Cabillaud, crevettes grises, stoemp aux chicons, légumes saisons, sauce vin blanc (+ €6)
Cod, grey shrimps, mashed potatoes with chicory, seasonal garnish, white wine 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

Eendenborst, 'tian' van groentjes, gratin Dauphinois, bruine jus met Porto en eendenlever
Magret de canard, tian de légumes, gratins Dauphinois, jus brun au Porto et foie gras
Duck breast, vegetables, gratin Dauphinois, brown Gravy with Port and goose liver

•••••

Assortiment van kaas (+ €2) **Of** Crème brûlée met vanille **Of**
Amandelsoepje, Amaretto, seizoensfruit, coulis van rode vruchten
Assortiment de fromages (+ €2) **Ou** Crème brûlée vanille **Ou**
Soupe d'amandes, Amaretto, fruits de saison, coulis de fruits rouges
Cheese plate (+ €2) **Or** Crème brûlée with vanille **Or**
Almond soup, Amaretto, seasonal fruit, red fruit coulis

€ 39.90

Mariadal Secrets

Om te beginnen • Pour commencer • To start

Gebakken eendenlever met oude Xérès, sesam, appel en ui met gedroogde rozijnen 20.00
Foie de canard rôti au vieux Xérès, sésame, pomme et tombée d'oignons aux raisins secs.
Fried goose liver with old Xérès, sesame, apple and onions with dried raisins

Sint Jacobsvruchten, risotto van aardappelen en tartufata, coulis van garnalen met koriander 20.00
Saint-Jacques rôties, risotto de pommes de terre et tartufata, coulis de crevettes à la coriandre
Fried scallops, risotto of potatoes and tartufata, shrimp coulis with coriander

Vervolg • Pour suivre • Main courses

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

'Waterzooi' van zeebaars met zijn seizoensgroenten met rode curry 24.00
'Waterzooi' de filet de bar et ses légumes de saison au curry rouge
'Waterzooi' of seabass with his vegetables and red curry

Kabeljauw, grijze garnalen, witloof stoemp, seizoensgroenten, witte wijnsaus 28.00
Cabillaud, crevettes grises, stoemp aux chicons, légumes saisons, sauce vin blanc
Cod, grey shrimps, mashed potatoes with chicory, seasonal garnish, white wine sauce

Eendenborst, 'tian' van groentjes, gratin Dauphinois, bruine jus met Porto en eendenlever 24,00
Magret de canard, tian de légumes, gratins Dauphinois, jus brun au Porto et foie gras
Duck breast, vegetables, gratin Dauphinois, brown Gravy with Port and goose liver

Gemarineerde lamsfilet in honing en rozemarijn, groenten, Macaire aardappel, 25.00
rode wijnsaus met zwarte knoflook
Filet d'agneau mariné au miel et romarin, panier de légumes, pomme Macaire,
sauce vin rouge à l'ail noir
Lamb fillet marinated in honey and rosemary, vegetable basket, Macaire potato,
red wine sauce with black garlic

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

Crème brûlée met vanille 9.00
Crème brûlée vanille
Crème brûlée with vanille

Amandelsoepje, Amaretto, seizoensfruit, coulis van rode vruchten 10.00
Soupe d'amandes, Amaretto, fruits de saison, coulis de fruits rouges
Almond soup, Amaretto, seasonal fruit, red fruit coulis

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 1 of 2 stuks	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

<u>Sauce:</u> 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