

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

'Nobashi' garnalen, tomaten slaatje met mango en basilicum
Crevettes 'Nobashi', salade de tomates et mangue au basilic
'Nobashi' shrimps, tomato salad with mango and Basil

Of - Ou - Or

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, groene asperges en kervel, gevogelte bouillon met curry
Saint-Jacques, risotto aux champignons, asperges vertes et cerfeuil, bouillon de volaille au curry
Scallops, risotto with mushrooms, green asparagus and Chervil, broth with poultry and curry

•••••

Gegrilde tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel
Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe
Grilled tuna, ratatouille, potatoes with garlic, rocket salad, sauce with garlic en truffle

Of - Ou - Or

Kabeljauw in kruidenkorst met kaas, stoemp met asperges, witte wijnsaus (+ €6)
Cabillaud en croûte d'herbes et fromage, stoemp aux asperges, sauce vin blanc (+ €6)
Cod in herb crust with cheese, mashed potatoes with asparagus, 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

Tagliata van rundvlees, ratatouille, rucola, aardappelen met knoflook, bruine jus met verse tijm
Tagliata de bœuf, ratatouille, roquette, pommes sautées à l'ail, jus brun au thym frais
Beef tagliata, rocket salad, ratatouille, potatoes with garlic, Brown Gravy with fresh Thyme

•••••

Assortiment van kaas (+ €2) **Of** Crème brûlée met vanille **Of**
Aardbeienslaatje met munt, coulis van rood fruit

Assortiment de fromages (+ €2) **Ou** Crème brûlée vanille **Ou**

Salade de fraises à la menthe, coulis de fruits rouges

Cheese plate (+ €2) **Or** Crème brûlée with vanille **Or**

Strawberry salad with Mint, coulis of red fruit

€ 42.90

Mariadal Secrets

Om te beginnen • Pour commencer • To start

'Nobashi' garnalen, tomaten slaatje met mango en basilicum 19.00
Crevettes 'Nobashi', salade de tomates et mangue au basilic
'Nobashi' shrimps, tomato salad with mango and Basil

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, groene asperges en kervel, gevogelte bouillon met curry 20.0
Saint-Jacques, risotto aux champignons, asperges vertes et cerfeuil, bouillon de volaille au curry
Scallops, risotto with mushrooms, green asparagus and Chervil, broth with poultry and curry

Mechelse asperges 'à la Flamande' of mousseline 22.50
Asperges de Malines à la Flamande ou mousseline
Asparagus 'à la Flamande' or mousseline

Duo van asperges met gerookte zalm, mousseline met citroen 22.50
Duo d'asperges au saumon fumé, mousseline citronnée
Duo of asparagus with smoked salmon, mousseline with lemon

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Gegrilde tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel 26.00
Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe
Grilled tuna, ratatouille, potatoes with garlic, rocket salad, sauce with garlic en truffle

Tagliata van rundvlees, ratatouille, rucola, aardappelen met knoflook, bruine jus met verse tijm 24.50
Tagliata de bœuf, ratatouille, roquette, pommes sautées à l'ail, jus brun au thym frais
Beef tagliata, rocket salad, ratatouille, potatoes with garlic, Brown Gravy with fresh Thyme

Gemarineerde lamfilet 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

Délice chocolaté", coulis van rode vruchten 9.50
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

Aardbeienslaatje met munt, coulis van rood fruit 10.50
Salade de fraises à la menthe, coulis de fruits rouges
Strawberry salad with Mint, coulis of red fruit

De Klassiekers van Mariadal

Om te starten “koud”

Artisanaal gerookte zalm met klassieke garnituur	18.50
Cipriani: rucola, tomaat, mozzarella, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto	13.00
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
Kabeljauw in kruidenkorst met kaas, stoemp met asperges, witte wijnsaus	28.00
Tomaat garnaal (niet gemengd), slaharten en frieten	26.50

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 rundersteak, 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
Cipriani : roquette, tomate, mozzarella, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto	13.00
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 croustons	26.90
Cabillaud en croûte d'herbes et fromage, stoemp aux asperges, sauce vin blanc	28.00
Tomate aux crevettes (non mélangées), cœur de sucrine et frites	26.50

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