

## 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**

+ € 12.50 met aangepaste wijnen

+ € 12.50 vins accompagnants

+ € 12.50 wine

**All - In**

**€ 61.90**

*Aperitif 'Kasteel' / Menu 3 gangen / Wijn & koffie*  
*Apéritif Castel / Menu 3 services / Vins & café*  
*Aperitif Castle - Menu 3 courses - Wine & coffee*

*Van 10 tot 15 personen maximum 3 verschillende keuzes, vanaf 16 maximum 2 verschillende keuzes*

*De 10 à 15 personnes maximum 3 choix différents, à partir de 16 maximum 2 choix différents*

*10 to 15 person's maximum 3 different choices, 16 or more maximum 2 different choices*

## Mariadal Secrets

### Om te beginnen • Pour commencer • To start

*6 Oesters "Fine de Claire" nr 3* 18.00  
*6 Huîtres « Fine de claire », nr 3*  
*6 Oysters "Fine de Claire" nr 3*

*'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* 20.00  
*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 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

*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*

[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	19.50
Cipriani: rucola, tomaat, mozzarella, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto	14.00
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	16.00
Spaanse ham “Serrano”, minimum 15 maanden gerijpt	16.00
Terrine van eendenlever ‘maison’, gekonfijte ui, brioche	23.50

### Om te starten “warm”

Scampi's met curry, Thaï's Citroengras	17.50
Kaaskroketten (*)	1 of 2 stuks 8.00 / 16.00
Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks 9.00 / 18.00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen	17.00

### Green Corner

<b>Berger:</b> bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	19.00
<b>Caesar:</b> Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	19.50
<b>Great Blue:</b> gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	22.50
<b>David Croquet:</b> mixte salade met kaas en garnaal kroketten	21.00

### Pastissimo

Spaghetti Bolognaise	15.00
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	20.00
Spaghetti met scampi op wijze "Vongole", peterselie en zachte look	21.00

### Uit de Zee

Zeetong “gebakken of gegrild” boter met tuinkruiden, frieten (400/500 g)	prijzen van de dag
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”

Vegan steak van bulgur met linzen, ratatouille, tomatencoulis met pesto, frietjes (Vegan)	17.50
"Clic-clac" rundstartaar à la plancha, frieten, gemengd slaatje	20.00
Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten	21.50
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	20.00
Rundshamburger “Black Angus”, bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus	19.90
Gegrilde rundersteak, frieten, gemengd slaatje	22.90
Gegrilde “Ierse” ossenhaas, frieten, gemengd slaatje	30.90
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/- 300 g	26.90
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree	19.90
Stoofvlees van rundswangen met Steenbrugge Dubbel, frieten	20.00
Vol-au-vent met frieten	19.90
Balletjes in tomatensaus met frieten	19.90

### Ietsje Meer

Spinazie met boter	5.50
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	6.00
Saus: Peper, Béarnaise, Archiduc	4.20

### Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes	12.50
Vol-au-vent met frietjes	12.50
Stoofvlees met frietjes en mayonaise	12.50
Rundsteak met frietjes en mayonaise	16.00
Spaghetti Bolognaise	11.00

(\*) VEGETARISCH

## Les Classiques du Mariadal

### Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast	19.50
Cipriani : roquette, tomate, mozzarella, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto	14.00
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette	16.00
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

Scampis au curry et citronnelle thaï	17.50
Fondu au fromage de Grimbergen (*)	1 of 2 stuks 8.00 / 16.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citron	1 / 2 pièces 9.00 / 18.00
Duo de croquettes avec persil frit et citron	17.00

### Green Corner

<b>Berger:</b> feuilleté au chèvre affiné, mesclun, fruits secs, poivron, vinaigrette au miel et thym (*)	19.00
<b>César:</b> salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	19.50
<b>Grand Bleu:</b> saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	22.50
<b>David Croquette:</b> salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	21.00

### Pastissimo

Spaghetti Bolognaise	15.00
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	20.00
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil	21.00

### Le Grand Bleu

Sole meunière ou grillée (400/500g), beurre aux herbes, frites	prix du jour
Saumon grillé, épinard au beurre, sauce Béarnaise et pommes sautées	23.90
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons	26.90
Cabillaud en croûte d'herbes et fromage, stoemp aux asperges, sauce vin blanc	28.00
Tomate aux crevettes (non mélangées), cœur de sucrose et frites	26.50

### Terre & Air « Classiques »

Steak végétal de bulgur et lentilles, ratatouille, coulis de tomate au pesto, frites (Vegan)	17.50
Tartare de bœuf à la plancha "aller-retour", frites & salade mélangée	20.00
Tartare de bœuf à l'italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites	21.00
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée	20.00
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites,	19.90
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée	22.90
Filet de bœuf « Irlandais » grillé, frites & salade	30.90
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	19.90
Carbonnades de joue de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites	20.00
Vol-au-vent, frites	19.90
Boulettes en sauce tomate et frites	19.90

### Accompagnements

Epinards au beurre	5.50
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	6.00
Sauce: Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.20

### Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites	12.50
Vol-au-vent, frites	12.50
Carbonnades, frites et mayonnaise	12.50
Steak frites, mayonnaise	16.00
Spaghetti Bolognaise	11.00

(\*) VEGETARIEN