

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', abrikozen mousse met vanille, brioche (+ €6)

Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche (+ €6)

Tureen of goose liver 'home made', mousse of apricot with vanilla, brioche (+ €6)

Of - Ou - Or

Terrine van wild, selderij en appel, gekonfijte ui, peperkoek

Terrine de gibier, céleri rave et pomme, confit d'oignons, pain d'épices

Tureen of game, celery and apple, candied onions, gingerbread

Of - Ou - Or

Bladerdeeg van wild ragout 'Grand-Mère', coulis van veenbessen

Feuilleté de civet au gibier façon 'Grand-Mère', coulis d'airelles

Puff pastry, game stew 'Grand-Mère', coulis of cranberries

.....

Zalm 'Ostendaise' (mosselen, grijze garnalen, witte wijn saus), natuur aardappelen

Saumon à l'Ostendaise (moules, crevettes grises, sauce vin blanc), pdt

Salmon 'Ostendaise' (mussels, grey shrimps, white wine sauce), potatoes

Of - Ou - Or

Kabeljauw in 'Thaise' bouillon, wijze 'Tom Yam'. (+ €6)

Cabillaud en bouillon 'Thai', façon 'Tom Yam' (+ €6)

Cod in 'Thai' broth, way 'Tom Yam' (+ €6)

Of - Ou - Or

Rundstournedos, gemalen pepersaus, 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, gratin dauphinois, poivrade saus

Filet de marcassin, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce poivrade

Fillet of boar, autumn garnish, gratin dauphinois, poivrade sauce

.....

*Assortiment van kaas (+ €2) **Of** Dame Blanche op onze wijze **Of** Crème brûlée met vanille **Of***

Flan met vanille en karamel, coulis van rood fruit, amandelmelk roomijs.

*Assortiment de fromages (+ €2) **Ou** La Dame Blanche en demi-deuil **Ou** Crème brûlée vanille **Ou***

Flan vanille caramel, coulis de fruits rouges, glace lait d'amande.

*Cheese plate (+ €2) **Or** White Lady "our way" **Or** Crème brûlée with vanille **Or***

Vanilla custard with caramel, red fruit coulis, almond milk ice cream.

€ 42.90

+ € 12.50 met aangepaste wijnen

+ € 12.50 vins accompagnants

+ € 12.50 wine

All - In

€ 61.90

Aperitief '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

6 Huîtres « Fine de claire », nr 3

6 Oysters "Fine de Claire" nr 3

18.00

Terrine van wild, selderij en appel, gekonfijte ui, peperkoek

Terrine de gibier, céleri rave et pomme, confit d'oignons, pain d'épices

Tureen of game, celery and apple, candied onions, gingerbread

17.00

Bladerdeeg van wild ragout 'Grand-Mère', coulis van veenbessen

Feuilleté de civet au gibier façon 'Grand-Mère', coulis d'airelles

Puff pastry, game stew 'Grand-Mère', coulis of cranberries

19.00

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus

Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc

Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

22.00

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Zalm 'Ostendaise' (mosselen, grijze garnalen, witte wijn saus), natuur aardappelen

Saumon à l'Ostendaise (moules, crevettes grises, sauce vin blanc), pdt

Salmon 'Ostendaise' (mussels, grey shrimps, white wine sauce), potatoes

24.90

Everzwijn filet, herfst garnituur, gratin dauphinois, poivrade saus

Filet de marcassin, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce poivrade

Fillet of boar, autumn garnish, gratin dauphinois, poivrade sauce

24.90

Hinde filet, herfst garnituur, gratin dauphinois, 'Grand veneur' saus

Filet de biche, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce 'Grand veneur'

Venison fillet, autumn garnish, gratin dauphinois, 'Grand veneur' sauce

33.50

Lam, stoofpotje van boontjes met groenten, lamsjus, gebakken aardappelen met look.

Souris d'agneau, cassoulet d'haricots aux légumes, jus d'agneau, Pdt sautées à l'ail

Lamb, stew of beans with vegetables, lamb gravy, potatoes with garlic.

25.00

Zuurkool met witte wijn (5 soorten vlees), puree (Beschikbaar vanaf 15 december)

Choucroute au vin blanc (5 viandes), purée (Disponible à partir du 15 décembre)

Sauerkraut with white wine (5 kinds of meat), mashed potatoes (Available from 15 December)

25.00

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

Flan met vanille en karamel, coulis van rood fruit, amandelmelk roomijs.

Flan vanille caramel, coulis de fruits rouges, glace lait d'amande.

Vanilla custard with caramel, red fruit coulis, almond milk ice cream.

10.50

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’, abrikozen mousse met vanille, brioche	23.50

Om te starten “warm”

Scampi's met curry, Thai'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

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

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	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
Gegrilde tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel	26.00
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes	26.90
Kabeljauw in ‘Thaise’ bouillon, wijze ‘Tom Yam’.	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 rundssteak, 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 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 Bolognese	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, mousse d'abricot vanillée, brioche	23.50

Pour commencer à chaud

Scampis au curry et citronnelle thai	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

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

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	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
Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe	26.00
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons	26.90
Cabillaud en bouillon ‘Thai’, façon ‘Tom Yam’	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 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 Bolognese	11.00

(*) Végétarien

