

## 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**  
*Tataki van tonijn, wasabi vinaigrette, kruiden slaatje met soja, wakame*  
*Thon tataki, vinaigrette de wasabi, salade d'herbes et soja, wakame*  
*Tataki of tuna, wasabi vinaigrette, herbs salad with soja, wakame*  
**Of - Ou - Or**  
*Goujonnettes van vis, brunoise van artisjok, mosselen, koriander, bisque van garnalen met look*  
*Goujonnettes de poisson, brunoise d'artichaud, moules, coriandre, bisque de crevettes à l'ail*  
*Fish goujonnettes, artichoke brunoise, mussels, coriander, bisque with shrimps and garlic*  
.....  
*Zeebaars filet, seizoensgroenten, stoemp van asperges met groene saus*  
*Filet de bar rôti, légumes de saison, stoemp d'asperges et sa crème verte*  
*Seabass filet, seasonal vegetables, mashed potatoes with asparagus and green sauce*  
**Of - Ou - Or**  
*Kabeljauw, duo van asperges, prei, grijze garnalen en koriander, vitelotte (+ €6)*  
*Cabillaud, duo d'asperges, poireaux, crevettes grises et coriandre, vitelotte (+ €6)*  
*Cod, duo of asparagus, leeks, grey shrimps and coriander, vitelotte (+ €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**  
*Gemarineerde lamsfilet in honing en rozemarijn, groenten, gratin dauphinois*  
*rozemarijn saus met look*  
*Filet d'agneau mariné au miel et romarin, panier de légumes, gratin dauphinois*  
*sauce romarin à l'ail*  
*Lamb fillet marinated in honey and rosemary, vegetable basket, gratin dauphinois*  
*rosemary sauce with garlic*  
.....  
*Assortiment van kaas (+ €2) Of Dame Blanche op onze wijze Of Crème brûlée met vanille Of*  
*Nougat glacé, coulis van rode vruchten, aardbeien slaatje met munt*  
*Assortiment de fromages (+ €2) Ou La Dame Blanche en demi-deuil Ou Crème brûlée vanille Ou*  
*Nougat glacé, coulis de fruits rouges, salade de fraises à la menthe*  
*Cheese plate (+ €2) Or White Lady "our way" Or Crème brûlée with vanille Or*  
*Nougat Glacé, red fruit coulis, strawberry salad with mint*

**€ 42.90**

+ € 12.50 met aangepaste wijnen

+ € 12.50 vins accompagnants

+ € 12.50 wine

All - In

**€ 61.90**

*Aperitif 'Glas Cava' / Menu 3 gangen / Wijn & koffie*

*Apéritif 'Coupe Cava' / Menu 3 services / Vins & café*

*Aperitif 'Glass Cava' - 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*

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

6 Oesters "Fine de Claire" nr 3 6 Huitres « Fine de claire », nr 3 6 Oysters "Fine de Claire" nr 3	20.00
Goujonnettes van vis, brunoise van artisjok, mosselen, koriander, bisque van garnalen met look Goujonnettes de poisson, brunoise d'artichaud, moules, coriandre, bisque de crevettes à l'ail Fish goujonnettes, artichoke brunoise, mussels, coriander, bisque with schrimps and garlic	21.00
Tataki van tonijn, wasabi vinaigrette, kruiden slaatje met soja, wakame Thon tataki, vinaigrette de wasabi, salade d'herbes et soja, wakame Tataki of tuna, wasabi vinaigrette, herbs salad with soja, wakame	22.00
Mechelse asperges 'à la Flamande' of mousseline Asperges de Malines à la Flamande ou mousseline Asparagus 'à la Flamande' or mousseline	23.50

### Vervolg • Pour suivre • Main courses

Zeebaars filet, seizoensgroenten, stoemp van asperges met groene saus Filet de bar rôti, légumes de saison, stoemp d'asperges et sa crème verte Seabass filet, seasonal vegetables, mashed potatoes with asparagus and green sauce	25,90
Gemarineerde lamsfilet in honing en rozemarijn, groenten, gratin dauphinois rozemarijn saus met look Filet d'agneau mariné au miel et romarin, panier de légumes, gratin dauphinois, sauce romarin à l'ail Lamb fillet marinated in honey and rosemary, vegetable basket, gratin dauphinois, rosemary sauce with garlic	25,90

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

Nougat glacé, coulis van rode vruchten, aardbeien slaatje met munt Nougat glacé, coulis de fruits rouges, salade de fraises à la menthe Nougat Glacé, red fruit coulis, strawberry salad with mint	10.50
--	-------

# De Klassiekers van Mariadal

## Om te starten “koud”

Artisanaal gerookte zalm met klassieke garnituur		21.00
Cipriani: rucola, tomaat, burrata, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto (*)		18.00
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola		17.00
Spaanse ham “Serrano”, minimum 15 maanden gerijpt		17.50
Terrine van eendenlever ‘maison’, abrikozen mousse met vanille, brioche ( Glas Sauternes wijn 7.50)		23.50

## Om te starten “warm”

Scampi's met look		19.00
Kaaskroketten (*)	1 of 2 stuks	8.00 / 16.00
Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks	9.50 / 19.00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen		17.50

## 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		20.00
<b>Great Blue:</b> gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette		23.50
<b>David Croquet:</b> mixte salade met kaas en garnaal kroketten		22.50

## Pastissimo

Spaghetti Bolognaise		16.00
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)		21.00
Spaghetti met scampi op wijze "Vongole", peterselie en zachte look		23.00

## Uit de Zee

Zeetong “gebakken of gegrild” boter met tuinkruiden, frieten (400/500 g)	prijs van de dag	
Gegrilde zalm, spinazie, Béarnaise saus, gebakken aardappelen		25.90
Gegrilde tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel		27,90
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes		27.90
Kabeljauw, duo van asperges, prei, grijze garnalen en koriander, vitelotte		28.50
Tomaat garnaal (niet gemengd), slaharten en frieten		27.50

## Aarde & Lucht “Klassiekers”

Vegan steak van bulgur met linzen, ratatouille, tomatencoulis met pesto, frietjes (Vegan)		18.90
"Clic-clac" rundstartaar à la plancha, frieten, gemengd slaatje		20.50
Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten		21.50
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje		21.00
Rundshamburger “Black Angus”, bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus		19.90
Gegrilde rondssteak, frieten, gemengd slaatje		24.50
Gegrilde “Ierse” ossenhaas, frieten, gemengd slaatje		32.90
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/-300 g		28.50
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree		20.50
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten		21.00
Vol-au-vent met frieten		20.50
Balletjes in tomatensaus met frieten		20.50

## Ietsje Meer

Spinazie met boter		5.50
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)		6.00
<b>Saus:</b> Peper, Béarnaise, Archiduc		4.20
Mayonaise, Ketchup		0.50

## Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes		13.90
Vol-au-vent met frietjes		13.90
Stoofvlees met frietjes en mayonaise		13.90
Rundsteak met frietjes en mayonaise		16.50
Spaghetti Bolognaise		11.00

(\*) VEGETARISCH

## Les Classiques du Mariadal

### Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast		21.00
Cipriani : roquette, tomate, burrata, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto (*)		18.00
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette		17.00
Assiette de jambon Serrano, minimum 15 mois d'affinage		17.50
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche		23.50
	(Verre de vin Sauternes 7.50)	

### Pour commencer à chaud

Scampis à l'ail		19.00
Fondu au fromage de Grimbergen (*)	1 of 2 stuks	8.00 / 16.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citron	1 / 2 pièces	9.50 / 19.00
Duo de croquettes avec persil frit et citron		17.50

### 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		20.00
<b>Grand Bleu</b> : saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame		23.50
<b>David Croquette</b> : salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage		22.50

### Pastissimo

Spaghetti Bolognese		16.00
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)		21.00
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil		23.00

### 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	25.90	
	Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe	27.90
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons	27.90	
Cabillaud, duo d'asperges, poireaux, crevettes grises et coriandre, vitelotte	28.50	
Tomate aux crevettes (non mélangées), cœur de sucrine et frites	27.50	

### Terre & Air « Classiques »

Steak végétal de bulgur et lentilles, ratatouille, coulis de tomate au pesto, frites (Vegan)		18.90
Tartare de bœuf à la plancha "aller-retour", frites & salade mélangée		20.50
Tartare de bœuf à l'Italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites		21.50
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée		21.00
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites,		19.90
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée		24.50
Filet de bœuf « Irlandais » grillé, frites & salade		32.90
Entrecôte de bœuf européenne grillée, frites & salade mélangée	+/- 300 g	28.50
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT		20.50
Carbonnades de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites		21.00
Vol-au-vent, frites		20.50
Boulettes en sauce tomate et frites		20.50

### Accompagnements

Epinards au beurre		5.50
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)		6.00
<u>Sauce</u> : Poivre, Béarnaise, Archiduc		4.20
Mayonnaise, Ketchup		0.50

### Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites		13.90
Vol-au-vent, frites		13.90
Carbonnades, frites et mayonnaise		13.90
Steak frites, mayonnaise		16.50
Spaghetti Bolognese		11.00