

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

Ceviche van tonijn, citroen marinade met paprika en koriander, yoghurt van gerookte aubergine, spaghetti van courgette, komkommer

Ceviche de thon, marinade citronnée au poivron et coriandre, yaourt d'aubergine fumé, spaghetti de courgette, concombre

Tuna ceviche, lemon marinade with peppers and coriander, smoked eggplant yogurt, zucchini spaghetti, cucumber

Of - Ou - Or

Scampi op wijze 'Tom Yam' met kokos, champignons, tomaat en aromaten

Scampi façon 'Tom Yam' au coco, champignons, tomate et aromates

Prawns way 'Tom Yam' with coconut, mushrooms, tomato and aromatics

.....

Gebakken zeebrasemfilet, couscous met scampi's, jus van garnalen met koriander

Filet de daurade rôti, couscous aux scampis, jus de crevettes à la coriandre

Baked sea bream fillet, couscous with scampi, gravy of shrimp and coriander

Of - Ou - Or

Kabeljauw, stoemp met prei, mosselen, seizoensgroenten, saus met curry (+€6)

Cabillaud, stoemp aux poireaux, moules, légumes de saison, sauce au curry (+ €6)

Cod, mashed potatoes with leek, mussels, vegetables, sauce with curry (+ €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

Tagliata van rundvlees, seizoensgroenten, rucola, gebakken aardappelen met look, saus met olijven

Tagliata de bœuf, légumes de saison, roquette, pommes sautées à l'ail, sauce aux olives

Beef tagliata, vegetables, rocket salad, potatoes with garlic, sauce with olives

.....

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

Duo van sorbet, seizoensfruit

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

Duo de sorbets, fruits de saison

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

Duo of sorbet and fruits

€ 42.90

+ € 12.50 met aangepaste wijnen

+ € 12.50 vins accompagnants

+ € 12.50 wine

All - In

€ 61.90

Aperitief '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

Mariadal Secrets

Om te beginnen • Pour commencer • To start

6 Oesters "Fine de Claire" nr 3

20.00

6 Huîtres « Fine de claire », nr 3

6 Oysters "Fine de Claire" nr 3

Ceviche van tonijn, citroen marinade met paprika en koriander, yoghurt van gerookte aubergine, spaghetti van courgette, komkommer

21.00

Ceviche de thon, marinade citronnée au poivron et coriandre, yaourt d'aubergine fumé, spaghetti de courgette, concombre

Tuna ceviche, lemon marinade with peppers and coriander, smoked eggplant yogurt, zucchini spaghetti, cucumber

Scampi op wijze 'Tom Yam' met kokos, champignons, tomaat en aromaten

21,00

Scampi façon 'Tom Yam' au coco, champignons, tomate et aromates

Prawns way 'Tom Yam' with coconut, mushrooms, tomato and aromatics

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Gebakken zeebrasemfilet, couscous met scampi's, jus van garnalen met koriander

25,90

Filet de daurade rôti, couscous aux scampis, jus de crevettes à la coriandre

Baked sea bream fillet, couscous with scampi, gravy of shrimp and coriander

Tagliata van rundvlees, seizoensgroenten, rucola, gebakken aardappelen met look, saus met olijven

25,90

Tagliata de bœuf, légumes de saison, roquette, pommes sautées à l'ail, sauce aux olives

Beef tagliata, vegetables, rocket salad, potatoes with garlic, sauce with olives

Mosselen, Marinières – met witte wijn – met room, peterselie en look

25.90

Moules Marinières – au vin blanc – à la crème d'ail et persil

Mussels "Marinières" - Mussels with white wine - Mussels with cream and garlic

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

Duo van sorbet, seizoensfruit

10.50

Duo de sorbets, fruits de saison

Duo of sorbet and fruits

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		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

Berger : bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm		19.00
Caesar : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette		20.00
Great Blue : gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette		23.50
David Croquet : mixte salade met kaas en garnaal kroketten		22.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese		17.00
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, stoemp met prei, mosselen, seizoensgroenten , saus met curry		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		33.90
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
Saus : 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 Bolognese		13.00

(*) 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 (Verre de vin Sauternes 7.50)		23.50

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

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

Pastissimo

Spaghetti Bolognese		17.00
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 croustons		27.90
Cabillaud, stoemp aux poireaux, moules, légumes de saison, sauce au curry		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		33.90
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
Sauce : Poivre, Béarnaise, Archiduc		4.20
Mayonaise, Ketchup		0.50

Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites		13.90
Vol-au-vent, frites		13.90
Carbonnades, frites et mayonaise		13.90
Steak frites, mayonaise		16.50
Spaghetti Bolognese		13.00

(*) Végétarien