

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

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

Of - Ou - Or

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus

Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc

Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

.....

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

Tiramisu tradizionale

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

Tiramisu tradizionale

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

Tiramisu tradizionale

€ 44.90

+ € 12.50 met aangepaste wijnen

+ € 12.50 vins accompagnants

+ € 12.50 wine

All - In

€ 63.90

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

21.00

6 Huîtres « Fine de claire », nr 3

6 Oysters "Fine de Claire" nr 3

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

22.00

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

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

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus

24.00

Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc

Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

Vervolg • Pour suivre • Main courses

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

26.90

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

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

Everzwijn filet, herfst garnituur, gratin dauphinois, poivrade saus

26.90

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

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

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

33.90

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

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

Lam, champignons en witloof, lamsjus, gebakken aardappelen met look.

25.90

Souris d'agneau, champignons et chicon, jus d'agneau, Pdt sautées à l'ail

Lamb, mushrooms and chicory, lamb gravy, potatoes with garlic.

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

Tiramisu tradizionale

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	21.50
Cipriani: rucola, tomaat, burrata, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto (*)	18.50
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	17.50
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	19.50
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	19.50
Caesar : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	20.50
Great Blue : gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	24.00
David Croquet : mixte salade met kaas en garnaal kroketten	23.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	17.50
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	21.50
Spaghetti met scampi op wijze "Vongole", peterselie en zachte look	23.50

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	26.40
Gegrilde tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel	28.40
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes	28.40
Kabeljauw in 'Thaise' bouillon, wijze 'Tom Yam'	28.90
Tomaat garnaal (niet gemengd), slaharten en frieten	28.00

Aarde & Lucht "Klassiekers"

Vegan steak van bulgur met linzen, ratatouille, tomatencoulis met pesto, frietjes (Vegan)	19.40
"Clic-clac" rundstartaar à la plancha, frieten, gemengd slaatje	21.00
Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten	22.00
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	21.50
Rundshamburger "Black Angus", bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus	20.40
Gegrilde rondssteak, frieten, gemengd slaatje	25.00
Gegrilde "Ierse" ossenhaas, frieten, gemengd slaatje	34.40
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/- 300 g	29.00
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree	21.00
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	21.50
Vol-au-vent met frieten	21.00
Balletjes in tomatensaus met frieten	21.00

Ietsje Meer

Spinazie met boter	5.50
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	6.50
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	17.00
Spaghetti Bolognese	13.00

(*) VEGETARISCH

Les Classiques du Mariadal

Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast	21.50
Cipriani : roquette, tomate, burrata, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto (*)	18.50
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette	17.50
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	19.50
Fondu au fromage de Grimbergen (*)	1 of 2 stuks 8.00 / 16.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citron	1 / 2 pièces 9.50 / 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 (*)	19.50
César : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	20.50
Grand Bleu : saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	24.00
David Croquette : salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	23.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	17.50
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	21.50
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil	23.50

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	26.40
Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe	28.40
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons	28.40
Cabillaud en bouillon 'Thai', façon 'Tom Yam'	28.90
Tomate aux crevettes (non mélangées), cœur de sucrine et frites	28.00

Terre & Air « Classiques »

Steak végétal de bulgur et lentilles, ratatouille, coulis de tomate au pesto, frites (Vegan)	19.40
Tartare de bœuf à la plancha "aller-retour", frites & salade mélangée	21.00
Tartare de bœuf à l'Italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites	22.00
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée	21.50
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites,	20.40
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée	25.00
Filet de bœuf « Irlandais » grillé, frites & salade	34.40
Entrecôte de bœuf européenne grillée, frites & salade mélangée	+/- 300 g 29.00
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT	21.00
Carbonnades de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites	21.50
Vol-au-vent, frites	21.00
Boulettes en sauce tomate et frites	21.00

Accompagnements

Epinards au beurre	5.50
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	6.50
Sauce : 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	17.00
Spaghetti Bolognese	13.00

(*) Végétarien