

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

Vitello tonato, tonijnsaus met ansjovis, kappertjes, gedroogde tomaten, rucola

Vitello tonato, sauce au thon et anchois, câpres, tomates séchées, roquette

Vitello tonato, tuna sauce with anchovies, capers, dried tomatoes, rocket salad

Of - Ou - Or

Zalmtartaar, crème van Avruga kaviaar, pickles van groenten,

vinaigrette van zoete tomaten

Tartare de saumon, crème de caviar Avruga, pickles de légumes,

vinaigrette de tomate douce

Salmon tartar, cream of Avruga caviar, pickles of vegetables,

vinaigrette of sweet tomatoes

Of - Ou - Or

Scampi, risotto met bloemkool, bisque van grijze garnalen

Scampis, risotto aux choux fleurs, bisque de crevettes grises

Scampi, risotto with cauliflower, bisque with grey shrimps

.....

Gebakken zeebrasemfilet, couscous, scampi, seizoensgroenten, dragonsaus

Filet de daurade rôti, couscous, scampi, légumes de saison, sauce à l'estragon

Baked sea bream fillet, couscous, scampi, seasonal vegetables tarragon sauce

Of - Ou - Or

Kabeljauw in kruidenkorst met kaas, stoemp met spinazie, witte wijnsaus met dille (+ €6)

Cabillaud en croûte d'herbes et fromage, stoemp aux épinards, sauce vin blanc à l'aneth (+ €6)

Cod in herb crust with cheese, mashed potatoes with spinach, white wine sauce with dill (+ €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

Gevulde hoeveparelhoen, gebakken champignons, seizoensgroenten,

'fine champagne'saus, gratin dauphinois

Pintadeau farci, champignons sautées, légumes de saison,

sauce 'fine champgne', gratin dauphinois

Stuffed guineafowl, fried mushrooms, seasonal vegetables,

'fine champagne'sauce, gratin dauphinois

.....

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

"Délice chocolaté", coulis van rode vruchten

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

Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

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

'Délice chocolaté', coulis of red fruits

€ 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

Mariadal Secrets

Om te beginnen • Pour commencer • To start

6 Oesters "Fine de Claire" nr 3

21.90

6 Huîtres « Fine de claire », nr 3

6 Oysters "Fine de Claire" nr 3

Zalmtartaar, crème van Avruga kaviaar, pickles van groenten, vinaigrette van zoete tomaten

22.00

Tartare de saumon, crème de caviar Avruga, pickles de légumes, vinaigrette de tomate douce

Salmon tartar, cream of Avruga caviar, pickles of vegetables, vinaigrette of sweet tomatoes

Scampi, risotto met bloemkool, bisque van grijze garnalen

23.00

Scampis, risotto aux choux fleurs, bisque de crevettes grises

Scampi, risotto with cauliflower, bisque with grey shrimps

Vitello tonato, tonijnsaus met ansjovis, kappertjes, gedroogde tomaten, rucola

23.00

Vitello tonato, sauce au thon et anchois, câpres, tomates séchées, roquette

Vitello tonato, tuna sauce with anchovies, capers, dried tomatoes, rocket salad

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Gebakken zeebrasemfilet, couscous, scampi, seizoensgroenten, dragonsaus

25.90

Filet de daurade rôti, couscous, scampi, légumes de saison, sauce à l'estragon

Baked sea bream fillet, couscous, scampi, seasonal vegetables tarragon sauce

Gevulde hoeveparelhoen, gebakken champignons, seizoensgroenten,

26.90

'fine champagne'saus, gratin dauphinois

Pintadeau farci, champignons sautées, légumes de saison, sauce 'fine champgne', gratin dauphinois

Stuffed guineafowl, fried mushrooms, seasonal vegetables, 'fine champagne'sauce, gratin dauphinois

Zuurkool met witte wijn (5 soorten vlees), puree

25.90

Choucroute au vin blanc (5 viandes), purée

Sauerkraut with white wine (5 kinds of meat), mashed potatoes

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

26.90

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

"Délice chocolaté", coulis van rode vruchten

10.50

Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

'Délice chocolaté', coulis of red fruits

In functie van het marktaanbod, kunnen sommige ingrediënten gewijzigd worden
En fonction des approvisionnements journaliers, certains ingrédients peuvent être remplacés

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

De Klassiekers van Mariadal

Om te starten “koud”

Artisanaal gerookte zalm met klassieke garnituur	21.90
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	18.90
Terrine van eendenlever ‘maison’, abrikozen mousse met vanille, brioche (Glas Sauternes wijn 7.50)	23.90

Om te starten “warm”

Scampi's met look	19.50
Kaaskroketten met gefrituurde peterselie en citroen (*)	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	19.90
Caesar : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	20.90
Great Blue : gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	24.90
David Croquet : mixte salade met kaas en garnaal kroketten	24.90

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	17.50
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	21.90
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	26.90
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 kruidenkorst met kaas, stoemp met spinazie, witte wijnsaus met dille	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)	21.90
"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	21.00
Gegrilde rondssteak, frieten, gemengd slaatje	25.00
Gegrilde “Ierse” ossenhaas, frieten, gemengd slaatje	34.90
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/-300 g	30.90
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	5.90
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	6.50
Saus : Peper, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaise, Ketchup	0.90

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	21.90
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	18.90
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche (Verre de vin Sauternes 7.50)	23.90

Pour commencer à chaud

Scampis à l'ail	19.50
Fondu au fromage de Grimbergen avec persil frit et citron (*)	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 (*)	19.90
César : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	20.90
Grand Bleu : saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	24.90
David Croquette : salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	24.90

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	17.50
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	21.90
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 croûte d'herbes et fromage, stoemp aux épinards, sauce vin blanc à l'aneth	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)	21.90
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,	21.00
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée	25.00
Filet de bœuf « Irlandais » grillé, frites & salade	34.90
Entrecôte de bœuf européenne grillée, frites & salade mélangée	+/- 300 g 30.90
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	5.90
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	6.50
Sauce : Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaise, Ketchup	0.90

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	17.00
Spaghetti Bolognese	13.00

(*) Végétarien