

## 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 op wijze 'Tom Yam' met kokos, mosselen, champignons, tomaat en aromaten*

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

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

.....

*Zeebaars filet, seizoengroenten, natuur aardappelen, 'velouté' van prei*

*Filet de bar rôti, légumes de saison, pdt natures, velouté de poireaux*

*Seabass filet, seasonal vegetables, potatoes, 'velouté' of leek*

**Of - Ou - Or**

*Kabeljauw, stoemp van asperges, grijze garnalen, witte wijn saus met koriander (+ €2)*

*Cabillaud, stoemp d'asperges, crevettes grises, sauce vin blanc à la coriandre (+ €2)*

*Cod, mashed potatoes with asparagus, grey shrimps,*

*white wine sauce with coriander (+ €2)*

**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 (+ €6)*

*Filet d'agneau mariné au miel et romarin, panier de légumes, gratin dauphinois,*

*sauce romarin à l'ail (+ €6)*

*Lamb fillet marinated in honey and rosemary, vegetable basket, gratin dauphinois,*

*rosemary sauce with garlic (+ €6)*

.....

*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*

**€ 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

21.90

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

23.00

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

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

*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*

*Mechelse asperges 'à la Flamande' of mousseline*

23.90

*Asperges de Malines à la Flamande ou mousseline*

*Asparagus 'à la Flamande' or mousseline*

### Vervolg • Pour suivre • Main courses

*Zeebaars filet, seizoengroenten, natuur aardappelen, 'velouté' van prei*

25.90

*Filet de bar rôti, légumes de saison, pdt natures, velouté de poireaux*

*Seabass filet, seasonal vegetables, potatoes, 'velouté' of leek*

*Gemarineerde lamsfilet in honing en rozemarijn, groenten, gratin dauphinois,*

32.90

*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*

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

*Nougat glacé, coulis van rode vruchten, aardbeien slaatje met munt*

10.50

*Nougat glacé, coulis de fruits rouges, salade de fraises à la menthe*

*Nougat glacé, red fruit coulis, strawberry salad with mint*

[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	21.90
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 8.60)	23.90

### Om te starten “warm”

Scampi's met look	19.50
Kaaskroketter met gefrituurde peterselie en citroen (*)	1 of 2 stuks 8.00 / 16.00
Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks 9.50 / 19.00
Duo van kroketter met gefrituurde peterselie en citroen	17.50

### Green Corner

<b>Berger</b> : bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	19.90
<b>Caesar</b> : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	20.90
<b>Great Blue</b> : gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	24.90
<b>David Croquet</b> : mixte salade met kaas en garnaal kroketter	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, stoemp van asperges, grijze garnalen, witte wijn saus met koriander	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
<b>Saus</b> : 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 8.60)	23.90

### Pour commencer à chaud

Scampis à l'ail	19.50
Fondu au fromage de Grimbergen avec persil frit et citron (*)	1 / 2 pièces 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 (*)	19.90
<b>César</b> : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	20.90
<b>Grand Bleu</b> : saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	24.90
<b>David Croquette</b> : 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, stoemp d'asperges, crevettes grises, sauce vin blanc à la coriandre	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
<b>Sauce</b> : 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

(\*) Végétarie

