

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

Tataki van gemarineerde tonijn, wasabi, sesam, sojasaus
Tataki de thon mariné, wasabi, sésame, sauce soja
Tataki of marinated tuna, wasabi, sesame, soy sauce

Of - Ou - Or

Scampi's met look, getomateerde roomsaus met dragon
Scampis à l'ail, crème tomatée à l'estragon
Prawns with garlic, cream sauce with tomatoes and tarragon

Gebakken zeebrasemfilet op Mediterraanse wijze (Ratatouille, paprika, aubergine, courgette, look)
gebakken aardappelen, bisque van garnalen

Filet de daurade rôti façon Méditerranéenne (Ratatouille, poivron, aubergine, courgette, ail),
pommes sautées, bisque de crevettes

Baked sea bream fillet 'Mediterranean style' (Ratatouille, peppers, eggplant, zucchini, garlic)
baked potatoes, bisque of shrimps

Of - Ou - Or

Kabeljauw, grijze garnalen, seizoensgroenten, puree, 'sauce vierge' (+ €2)
Cabillaud, crevettes grises, légumes de saison, purée, sauce vierge (+ €2)
Cod, grey shrimps, seasonal vegetables, mashed potatoes, 'sauce vierge' (+ €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

Tagliata van rundvlees, seizoensgroenten, rucola, Parmezaan,
gebakken aardappelen met look, saus met balsamico (+ €2)
Tagliata de bœuf, légumes de saison, roquette, Parmesan,
pommes sautées à l'ail, sauce au balsamique (+ €2)
Beef tagliata, vegetables, rocket salad, Parmesan cheese, potatoes with garlic,
balsamico sauce (+ €2)

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

€ 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

Tataki van gemarineerde tonijn, wasabi, sesam, sojasaus 22.00

Tataki de thon mariné, wasabi, sésame, sauce soja

Tataki of marinated tuna, wasabi, sesame, soy sauce

Scampi's met look, getomateerde roomsaus met dragon 22.00

Scampis à l'ail, crème tomatée à l'estragon

Prawns with garlic, cream sauce with tomatoes and tarragon

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

Mosselen, Marinières – met witte wijn – met room, peterselie en look 26.90

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

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

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Gebakken zeebrasemfilet op Mediterraanse wijze (Ratatouille, paprika, aubergine, courgette, look) 26,90

gebakken aardappelen, bisque van garnalen

Filet de daurade rôti façon Méditerranéenne (Ratatouille, poivron, aubergine, courgette, ail),

pommes sautées, bisque de crevettes

Baked sea bream fillet 'Mediterranean style' (Ratatouille, peppers, eggplant, zucchini, garlic)

baked potatoes, bisque of shrimps

Tagliata van rundvlees, seizoensgroenten, rucola, Parmezaan, gebakken aardappelen met look, 27,90

saus met balsamico

Tagliata de bœuf, légumes de saison, roquette, Parmesan, pommes sautées à l'ail, sauce au balsamique

Beef tagliata, vegetables, rocket salad, Parmesan cheese, potatoes with garlic, balsamico sauce

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	21.90
Cipriani: rucola, tomaat, burrata, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto (*)	18.50
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	17.90
Spaanse ham "Serrano", minimum 15 maanden gerijpt	19.90

Om te starten "warm"

Scampi's met look	21.50
Kaaskroketter met gefrituurde peterselie en citroen (*)	1 of 2 stuks 8.50 / 17.00
Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks 9.50 / 19.00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen	18.00

Green Corner

Berger : bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	20.90
Caesar : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	21.50
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 Bolognaise	17.50
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	22.90
Spaghetti met scampi op wijze "Vongole", peterselie en zachte look	24.90

Uit de Zee

Zee tong "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, grijze garnalen, seizoensgroenten, puree, 'sauce vierge'	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	21.50
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	21.50
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	21.50
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	21.50
Vol-au-vent met frieten	21.50
Balletjes in tomatensaus met frieten	21.50

Ietsje Meer

Spinazie met boter	6.90
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	6.50
Saus : Peper, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaisse, Ketchup	0.90

Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes	13.90
Vol-au-vent met frietjes	13.90
Stoofvlees met frietjes en mayonaisse	13.90
Rundsteak met frietjes en mayonaisse	17.00
Spaghetti Bolognaise	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	17.90
Assiette de jambon Serrano, minimum 15 mois d'affinage	19.90

Pour commencer à chaud

Scampis à l'ail	21.50
Fondu au fromage de Grimbergen avec persil frit et citron (*)	1 / 2 pièces 8.50 / 17.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citron	1 / 2 pièces 9.50 / 19.00
Duo de croquettes avec persil frit et citron	18.00

Green Corner

Berger : feuilleté au chèvre affiné, mesclun, fruits secs, poivron, vinaigrette au miel et thym (*)	20.90
César : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	21.50
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 Bolognaise	17.50
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	22.90
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil	24.90

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	26.90
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, crevettes grises, légumes de saison, purée, sauce vierge	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	21.50
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,	21.50
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	21.50
Carbonnades de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites	21.50
Vol-au-vent, frites	21.50
Boulettes en sauce tomate et frites	21.50

Accompagnements

Epinards au beurre	6.90
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	6.50
Sauce : Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaisse, Ketchup	0.90

Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites	13.90
Vol-au-vent, frites	13.90
Carbonnades, frites et mayonaisse	13.90
Steak frites, mayonaisse	17.00
Spaghetti Bolognaise	13.00

(*) Végétarien