

## 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**

*Everzwijnkroketten met Maredsous bier, champignons, coulis van veenbessen*  
*Croquettes de marcassin à la bière de Maredsous, champignons, coulis d'airelles*  
*Croquettes of wild boar with Maredsous beer, mushrooms, 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*

.....

*Waterzooi van zalm met curry, grijze garnalen, prei, wortelen en natuuraardappelen*

*Waterzooi de saumon au curry, crevettes grises, poireaux, carottes et pdt nature.*

*Waterzooi of salmon with curry, grey shrimps, leek, carrots and potatoes*

**Of - Ou - Or**

*Kabeljauw, grijze garnalen, witloofstoemp, wittewijnsaus met bier (+ €3)*  
*Cabillaud, crevettes grises, stoemp aux chicons braisés, sauce vin blanc à la bière (+ €3)*  
*Cod, grey shrimps, 'stoemp' with chicory, white wine sauce with beer (+ €3)*

**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 (+ €3)*  
*Filet de marcassin, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce poivrade (+ €3)*  
*Fillet of boar, autumn garnish, gratin dauphinois, poivrade sauce (+ €3)*

.....

*Assortiment van kaas (+ €3) **Of** Dame Blanche op onze wijze **Of** Crème brûlée met vanille **Of***

*Chocolade-caramel 'Précieux', gecarameliseerde sinaasappel confituur*

*Assortiment de fromages (+ €3) **Ou** Dame Blanche en demi-deuil **Ou** Crème brûlée vanille **Ou***

*Précieux chocolat-caramel, marmelade d'oranges caramélisées*

*Cheese plate (+ €3) **Or** White Lady "our way" **Or** Crème brûlée with vanille **Or***

*'Précieux' chocolate-caramel, caramelised orange marmelade*

**€ 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 22.00  
6 Huîtres « Fine de claire », nr 3  
6 Oysters "Fine de Claire" nr 3

Everzwijnkroketten met Maredsous bier, champignons, coulis van veenbessen 22.00  
Croquettes de marcassin à la bière de Maredsous, champignons, coulis d'airelles  
Croquettes of wild boar with Maredsous beer, mushrooms, coulis of cranberries

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus 23.50  
Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc  
Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

### Vervolg • Pour suivre • Main courses

Waterzooi van zalm met curry, grijze garnalen, prei, wortelen en natuuraardappelen 26,90  
Waterzooi de saumon au curry, crevettes grises, poireaux, carottes et pdt nature.  
Waterzooi of salmon with curry, grey shrimps, leek, carrots and potatoes

Everzwijn filet, herfst garnituur, gratin dauphinois, poivrade saus 28,90  
Filet de marcassin, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce poivrade  
Fillet of boar, autumn garnish, gratin dauphinois, poivrade sauce

Kalfsblanket op grootmoeders wijze, puree 26,90  
Blanquette de veau à l'ancienne, purée  
Veal blanquette « Old style », mashed potatoes

Hinde filet, herfst garnituur, gratin dauphinois, 'Grand veneur' saus 34.90  
Filet de biche, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce 'Grand veneur'  
Venison fillet, autumn garnish, gratin dauphinois, 'Grand veneur' sauce

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

Chocolade-caramel 'Précieux', gecarameliseerde sinaasappel confituur 10.50  
Précieux chocolat-caramel, marmelade d'oranges caramélisées  
Précieux' chocolate-caramel, caramelised orange marmelade

*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
Terrine van eendenlever ‘maison’, abrikozen mousse met vanille, brioche	23.90

### 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

<b>Berger</b> : bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	20.90
<b>Caesar</b> : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	21.50
<b>Great Blue</b> : gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	24.90
<b>David Croquet</b> : 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

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, grijze garnalen, witloofstoemp, wittewijnsaus met bier	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
<b>Saus</b> : Peper, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaise, Ketchup	0.90

### Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes	14.50
Vol-au-vent met frietjes	14.50
Stoofvlees met frietjes en mayonaise	14.50
Rundsteak met frietjes en mayonaise	17.50
Spaghetti Bolognaise	13.50

(\*) 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
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche	23.90

### 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

<b>Berger</b> : feuilleté au chèvre affiné, mesclun, fruits secs, poivron, vinaigrette au miel et thym (*)	20.90
<b>César</b> : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	21.50
<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 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, stoemp aux chicons braisés, sauce vin blanc à la bière	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
<b>Sauce</b> : Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaise, Ketchup	0.90

### Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites	14.50
Vol-au-vent, frites	14.50
Carbonnades, frites et mayonaise	14.50
Steak frites, mayonaise	17.50
Spaghetti Bolognaise	13.50

(\*) Végétarien