

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

Kroketten met zalm en asperge, peterselie coulis
Croquettes au saumon et asperge, coulis au persil.
Croquettes with salmon and asparagus, coulis of parsley

Of - Ou - Or

Scampi en wulken met koriander, "Kermesse"
Scampis et bulots à la coriandre façon Kermesse
Scampi and whelk with coriander, Kermesse way

.....

Gebakken zalm, rijst op Paella wijze, seizoensgroenten, saffraancoulis
Saumon grillé, riz façon Paella, légumes de saison, coulis de safran
Baked salmon, Paella style rice seasonal vegetables, saffron coulis

Of - Ou - Or

Kabeljauw 'Ostendaise' (mosselen, grijze garnalen, witte wijn saus), natuur aardappelen (+ €4)
Cabillaud à l'Ostendaise (moules, crevettes grises, sauce vin blanc), pdt (+ €4)
Cod 'Ostendaise' (mussels, grey shrimps, white wine sauce), potatoes (+ €4)

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 met Provençaalse kruiden, ratatouille, gratin dauphinois, bruine jus met honing en rozemarijn (+ €6)
Filet d'agneau mariné aux herbes de Provence, ratatouille, gratin dauphinois, jus brun au miel et thym (+ €6)

Lamb fillet marinated with herbes de Provence, ratatouille, gratin dauphinois, Brown Juice with Honey and Thyme (+ €6)

.....

*Assortiment van kaas (+ €3) **Of** Dame Blanche op onze wijze **Of** Crème brûlée met vanille **Of** Bavarois van framboos en passie vrucht*

*Assortiment de fromages (+ €3) **Ou** Dame Blanche en demi-deuil **Ou** Crème brûlée vanille **Ou** Bavarois 'framboise et passion'*

*Cheese plate (+ €3) **Or** White Lady "our way" **Or** Crème brûlée with vanille **Or** "Bavarois" with Raspberry and passion fruit*

€ 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

Kroketten met zalm en asperge, peterselie coulis 22.00
Croquettes au saumon et asperge, coulis au persil.
Croquettes with salmon and asparagus, coulis of parsley

Scampi en wulken met koriander, "Kermesse" 23.00
Scampis et bulots à la coriandre façon Kermesse
Scampi and whelk with coriander, Kermesse way

(Beschikbaar vanaf Mei- Disponible à partir de Mai- Available from May)

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

Gebakken zalm, rijst op Paella wijze, seizoensgroenten, saffraancoulis 26,90
Saumon grillé, riz façon Paella, légumes de saison, coulis de safran
Baked salmon, Paella style rice seasonal vegetables, saffron coulis

Gemarineerde lamsfilet met Provençaalse kruiden, ratatouille, gratin dauphinois, bruine jus met honing en rozemarijn 32,90
Filet d'agneau mariné aux herbes de Provence, ratatouille, gratin dauphinois, jus brun au miel et thym
Lamb fillet marinated with herbes de Provence, ratatouille, gratin dauphinois, brown juice with honey and thyme

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

Bavarois van framboos en passie vrucht 10.50
Bavarois 'framboise et passion'
"Bavarois" with Raspberry and passion fruit

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 (*)	18.90
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	18.50
Spaanse ham “Serrano”, minimum 15 maanden gerijpt	21.90
Terrine van eendenlever ‘maison’, abrikozen mousse met vanille, brioche	24.50

Om te starten “warm”

Scampi's met look	21.50
Kaaskroketter met gefrituurde peterselie en citroen (*)	1 of 2 stuks 9.00 / 18.00
Garnaalkroketter met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks 10.00 / 20.00
Duo van kroketter met gefrituurde peterselie en citroen	19.00

Green Corner

Berger : bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	21.90
Caesar : Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	22.50
Great Blue : gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	25.50
David Croquet : mixte salade met kaas en garnaal kroketter	25.90

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	18.50
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	23.50
Spaghetti met scampi op wijze “Vongole”, peterselie en zachte look	24.90

Uit de Zee

Zetong “gebakken of gegrild” boter met tuinkruiden, frieten (400/500 g)	prijs van de dag
Gegrilde zalm, spinazie, Béarnaise saus, gebakken aardappelen	27.50
Gegrilde tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel	28,40
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes	28.90
Kabeljauw ‘Ostendaise’ (mosselen, grijze garnalen, witte wijn saus), natuur aardappelen	28.90
Tomaat garnaal (niet gemengd), slaharten en frieten	29.90

Aarde & Lucht “Klassiekers”

Vegan steak van bulgur met linzen, ratatouille, tomatencoulis met pesto, frietjes (Vegan)	22.90
"Clic-clac" rundstartaar à la plancha, frieten, gemengd slaatje	21.90
Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten	22.90
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	21.90
Rundshamburger “Black Angus”, bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus	21.90
Gegrilde rondssteak, frieten, gemengd slaatje	25.00
Gegrilde “Ierse” ossenhaas, frieten, gemengd slaatje	34.90
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/-300 g	31.90
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree	22.00
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	21.90
Vol-au-vent met frieten	21.90
Balletjes in tomatensaus met frieten	21.90

Ietsje Meer

Spinazie met boter	6.90
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	6.90
Saus : 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 Bolognese	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 (*)	18.90
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette	18.50
Assiette de jambon Serrano, minimum 15 mois d'affinage	21.90
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche	24.50

Pour commencer à chaud

Scampis à l'ail	21.50
Fondu au fromage de Grimbergen avec persil frit et citron (*)	1 / 2 pièces 9.00 / 18.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citron	1 / 2 pièces 10.00 / 20.00
Duo de croquettes avec persil frit et citron	19.00

Green Corner

Berger : feuilleté au chèvre affiné, mesclun, fruits secs, poivron, vinaigrette au miel et thym (*)	21.90
César : salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	22.50
Grand Bleu : saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	25.50
David Croquette : salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	25.90

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	18.50
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	23.50
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	27.50
Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe	28.40
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croutons	28.90
Cabillaud à l'Ostendaise (moules, crevettes grises, sauce vin blanc), pdt	28.90
Tomate aux crevettes (non mélangées), cœur de sucrine et frites	29.90

Terre & Air « Classiques »

Steak végétal de bulgur et lentilles, ratatouille, coulis de tomate au pesto, frites (Vegan)	22.90
Tartare de bœuf à la plancha "aller-retour", frites & salade mélangée	21.90
Tartare de bœuf à l'Italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites	22.90
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée	21.90
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites,	21.90
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 31.90
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT	22.00
Carbonnades de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites	21.90
Vol-au-vent, frites	21.90
Boulettes en sauce tomate et frites	21.90

Accompagnements

Epinards au beurre	6.90
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	6.90
Sauce : 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 Bolognese	13.50

(*) Végétarien

