

## 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 scampi in curry, witte wijnsaus*

*Croquettes de scampi au curry, sauce vin blanc*

*Curry scampi croquettes with white wine sauce*

**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*

.....

*Zeebaars filet, grijze garnalen, stoemp van groene asperges, pesto coulis*

*Filet de bar rôti, crevettes grises, stoemp d'asperges vertes, coulis de pesto*

*Seabass filet, grey shrimps, mashed potatoes with green asparagus, pesto coulis*

**Of - Ou - Or**

*Kabeljauw en scampi's, groene asperges, gebakken aardappelen met look,*

*bisque van grijze garnalen' (+ €4)*

*Cabillaud et scampi, asperges vertes, pommes sautées à l'ail, bisque de crevettes grises (+ €4)*

*Cod and scampi, green asparagus, potatoes with garlic, bisque of grey shrimps (+ €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**

*Tagliata van rundvlees, rucola, Parmezaan, gebakken aardappelen met look,*

*saus met balsamico (+ €3)*

*Tagliata de bœuf, roquette, Parmesan, pommes sautées à l'ail, sauce au balsamique (+ €3)*

*Beef tagliata, rocket salad, Parmesan cheese, potatoes with garlic,*

*balsamico sauce (+ €3)*

.....

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

*Duo van sorbet, seizoensfruit*

*Assortiment de fromages (+ €3) **Ou** Dame Blanche **Ou** Crème brûlée vanille **Ou***

*Duo de sorbets, fruits de saison*

*Cheese plate (+ €3) **Or** White Lady **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

*Kroketten met scampi in curry, witte wijnsaus* 22.00

*Croquettes de scampi au curry, sauce vin blanc*

*Curry scampi croquettes with white wine sauce*

*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*

### Vervolg • Pour suivre • Main courses

*Zeebaars filet, grijze garnalen, stoemp van groene asperges, pesto coulis* 27,50

*Filet de bar rôti, crevettes grises, stoemp d'asperges vertes, coulis de pesto*

*Seabass filet, grey shrimps, mashed potatoes with green asparagus, pesto coulis*

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

*saus met balsamico*

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

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

*Mosselen, Marinières – met witte wijn – met room, peterselie en look* 27.90

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

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

### 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 (*)	18.90
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
Kaaskroketten met gefrituurde peterselie en citroen (*)	1 of 2 stuks 9.00 / 18.00
Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks 10.00 / 20.00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen	19.00

### Green Corner

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

Zeetong “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 ,scampi's, groene asperges, gebakken aardappelen met look, bisque van grijze garnalen	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
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
<b>Saus:</b> Peper, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaisse, Ketchup	0.90

### Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes	14.50
Vol-au-vent met frietjes	14.50
Stoofvlees met frietjes en mayonaisse	14.50
Rundsteak met frietjes en mayonaisse	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

<b>Berger :</b> feuilleté au chèvre affiné, mesclun, fruits secs, poivron, vinaigrette au miel et thym (*)	21.90
<b>César :</b> salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	22.50
<b>Grand Bleu :</b> saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	25.50
<b>David Croquette:</b> 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 et scampi, asperges vertes, pommes sautées à l'ail, bisque de crevettes grises	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
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
<b>Sauce:</b> Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonnaise, Ketchup	0.90

### Pour les Bambins

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

(\*) Végétarien