

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 (+ €8)

Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche (+ €8)

Tureen of goose liver 'home made', mousse of apricot with vanilla, brioche (+ €8)

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

.....

Zalm 'Ostendaise' (mosselen, grijze garnalen, witte wijn saus), natuur aardappelen

Saumon à l'Ostendaise (moules, crevettes grises, sauce vin blanc), pdt

Salmon 'Ostendaise' (mussels, grey shrimps, white wine sauce), potatoes

Of - Ou - Or

Kabeljauw en scampi's, gebakken aardappelen met look, wijze 'Tom Yam'. (+ €6)

Cabillaud et scampi, pommes sautées à l'ail, façon 'Tom Yam' (+ €6)

Cod and scampi, potatoes with garlic, way 'Tom Yam' (+ €6)

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

Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta

Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta

Ravioli of ricotta and spinach, cream of mushroom with truffle

.....

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

"Délice karamel, crème anglaise"

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

Délice caramel, crème anglaise

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

'Délice caramel, crème anglaise'

€ 49.90

+ € 13.50 met aangepaste wijnen

+ € 13.50 vins accompagnants

+ € 13.50 wine

All - In

€ 70.90

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

22.90

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

22.90

Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc

Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Zalm 'Ostendaise' (mosselen, grijze garnalen, witte wijn saus), natuur aardappelen

26.90

Saumon à l'Ostendaise (moules, crevettes grises, sauce vin blanc), pdt

Salmon 'Ostendaise' (mussels, grey shrimps, white wine sauce), potatoes

Everzwijn filet, herfst garnituur, pommes dauphines, poivrade saus

28,90

Filet de marcassin, garniture automnale, pommes dauphines, sauce poivrade

Fillet of boar, autumn garnish, pommes dauphines, poivrade sauce

Hinde filet, herfst garnituur, pommes dauphines, 'Grand veneur' saus

34.90

Filet de biche, garniture automnale, pommes dauphines, sauce 'Grand veneur'

Venison fillet, autumn garnish, pommes dauphines, 'Grand veneur' sauce

(Vanaf 2 januari – A partir du 2 janvier)

Zuurkool met witte wijn (5 soorten vlees), puree

26.90

Choucroute au vin blanc (5 viandes), purée

Sauerkraut with white wine (5 kinds of meat), mashed potatoes

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

"Délice karamel, crème anglaise"

11.00

Délice caramel, crème anglaise

'Délice caramel, crème anglaise'

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	22.90
Cipriani: rucola, tomaat, burrata, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto (*)	19.90
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	18.90
Spaanse ham "Serrano", minimum 15 maanden gerijpt	22.90
Terrine van eendenlever 'maison', abrikozen mousse met vanille, brioche	24.90

Om te starten "warm"

Scampi's 'Diabolo', pikante tomaten roomsaus	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

Berger: bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	22.90
Caesar: Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	23.90
Great Blue: gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	25.50
David Croquet: mixte salade met kaas en garnaal kroketten	25.90

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	19.50
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	24.90
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 tonijn, ratatouille, aardappelen met look, rucola, saus met look en truffel	28,40
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes	28.90
Kabeljauw en scampi's, gebakken aardappelen met look, wijze 'Tom Yam'.	32.90

Aarde & Lucht "Klassiekers"

Vegan steak van bulgur met linzen, ratatouille, tomatencoulis met pesto, frietjes (Vegan)	23.90
"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	21.90
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	21.90
Vol-au-vent met frieten	21.90
Balletjes in tomatensaus met frieten	21.90

Ietsje Meer

Bordje van warme groenten	11.50
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	14.90
Vol-au-vent met frietjes	14.90
Stoofvlees met frietjes en mayonaise	14.90
Rundsteak met frietjes en mayonaise	17.50
Spaghetti Bolognese	13.90

(*) VEGETARISCH

Les Classiques du Mariadal

Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast	22.90
Cipriani : roquette, tomate, burrata, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto (*)	19.90
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette	18.90
Assiette de jambon Serrano, minimum 15 mois d'affinage	22.90
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche	24.90

Pour commencer à chaud

Scampis Diabolo, sauce crème-tomate pimentée	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 (*)	22.90
César: salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	23.90
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	19.50
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	24.90
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
Thon grillé, ratatouille, pommes sautées à l'ail, roquette, sauce à l'ail et truffe	28.40
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croustons	28.90
Cabillaud et scampi, pommes sautées à l'ail, façon 'Tom Yam'	32.90

Terre & Air « Classiques »

Steak végétal de bulgur et lentilles, ratatouille, coulis de tomate au pesto, frites (Vegan)	23.90
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	21.90
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

Assiette de légumes chauds	11.50
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	14.90
Vol-au-vent, frites	14.90
Carbonnades, frites et mayonaise	14.90
Steak frites, mayonaise	17.50
Spaghetti Bolognese	13.90

(*) Végétarien