

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

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus

Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc

Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

Of - Ou - Or

Cipriani: rucola, tomaat, mozzarella, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto

Cipriani : roquette, tomate, mozzarella, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto

Cipriani : rocket salad, tomato, mozzarella, syrup of balsamic vinegar, pesto vinaigrette

.....

Gebakken zeebaarsfilet, seizoensgroenten, stoemp met witlof, witte wijnsaus met dille

Filet de bar, légumes de saison, stoemp aux chicons, sauce vin blanc à l'aneth

Sea bass fillet, seasonal vegetables, mashed potatoes with chicory, white wine sauce with dill

Of - Ou - Or

Gevulde hoeveparelhoen, gebakken champignons, seizoensgroenten, porto saus, pommes dauphines

Pintadeau farci, champignons sautées, légumes de saison, sauce porto, pommes dauphines

Stuffed guineafowl, fried mushrooms, seasonal vegetables, porto sauce, pommes dauphines

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 chocolaté", coulis van rode vruchten

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

Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

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

'Délice chocolaté', coulis of red fruits

€ 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

Mariadal Secrets

Om te beginnen • Pour commencer • To start

Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus 23.00

Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc

Scallops, risotto with mushrooms, white wine sauce

6 Oesters "Fine de Claire" nr 3 22.00

6 Huîtres « Fine de claire », nr 3

6 Oysters "Fine de Claire" nr 3

Vervolg • Pour suivre • Main courses

Gebakken zeebaarsfilet, seizoensgroenten, stoemp met witlof, witte wijnsaus met dille 27.90

Filet de bar, légumes de saison, stoemp aux chicons, sauce vin blanc à l'aneth

Sea bass fillet, seasonal vegetables, mashed potatoes with chicory, white wine sauce with dill

Gevulde hoeveparelhoen, gebakken champignons, seizoensgroenten, porto saus, pommes dauphines 28,90

Pintadeau farci, champignons sautées, légumes de saison, sauce porto, pommes dauphines

Stuffed guineafowl, fried mushrooms, seasonal vegetables, porto sauce, pommes dauphines

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 chocolaté", coulis van rode vruchten 11.00

Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

Délice chocolaté', coulis of red fruits

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

*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, mozzarella, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto (*)	19.90
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	20.90
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	23.90
Caesar: Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	24.50
Great Blue: gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	25.90
David Croquet: mixte salade met kaas en garnaal kroketten	26.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	19.90
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

Zetong “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	29.50
Kabeljauw en scampi's, gebakken aardappelen met look, wijze 'Tom Yam'.	32.90
Gegrilde zalm, gemengd slaatje, Béarnaise saus, gebakken aardappelen met look	27.50

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	23.90
Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten	24.90
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	23.90
Rundshamburger “Black Angus”, bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus	23.90
Gegrilde rundersteak, frieten, gemengd slaatje	27.90
Gegrilde “Ierse” ossenhaas, frieten, gemengd slaatje	35.90
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/-300 g	34.90
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree	24.90
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	23.90
Vol-au-vent met frieten	23.90
Balletjes in tomatensaus met frieten	23.90

Ietsje Meer

Bordje van warme groenten	11.50
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	7.50
Saus: Peper, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaise, Ketchup	1.00

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	17.90
Spaghetti Bolognese	14.90

(*) VEGETARISCH

Les Classiques du Mariadal

Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast	22.90
Cipriani : roquette, tomate, mozzarella, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto (*)	19.90
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette	20.90
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
Fondus 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 (*)	23.90
César: salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	24.50
Grand Bleu: saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	25.90
David Croquette: salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	26.50

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	19.90
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 croutons	29.50
Cabillaud et scampi, pommes sautées à l'ail, façon 'Tom Yam'	32.90
Saumon grillé, salade mixte, sauce Béarnaise et pommes sautées à l'ail	27.50

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	23.90
Tartare de bœuf à l'Italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites	24.90
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée	23.90
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites,	23.90
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée	27.90
Filet de bœuf « Irlandais » grillé, frites & salade	35.90
Entrecôte de bœuf européenne grillée, frites & salade mélangée	+/- 300 g 34.90
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT	24.90
Carbonnades de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites	23.90
Vol-au-vent, frites	23.90
Boulettes en sauce tomate et frites	23.90

Accompagnements

Assiette de légumes chauds	11.50
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	7.50
Sauce: Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.20
Mayonaise, Ketchup	1.00

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	17.90
Spaghetti Bolognese	14.90

(*) Végétarien

