

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

Kroketten met zalm en asperges, peterselie coulis

Croquettes au saumon et asperges, coulis au persil.

Croquettes with salmon and asparagus, coulis of parsley

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

.....

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

Gemarineerde lamsfilet met Provençaalse kruiden, groenten mandje, gratin dauphinois,

bruine jus met honing en rozemarijn (+ €6)

Filet d'agneau mariné aux herbes de Provence, panier de légumes, gratin dauphinois,

jus brun au miel et thym (+ €6)

Lamb fillet marinated with herbes de Provence, vegetable basket, gratin dauphinois,

Brown Juice with Honey and Thyme (+ €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***

'Dôme' van passievruchten en frambozen

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

Dôme passion framboise

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

'Dôme' of passion fruit and raspberries'

€ 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

Kroketten met zalm en asperges, peterselie coulis

23.50

Croquettes au saumon et asperges, coulis au persil.

Croquettes with salmon and asparagus, coulis of parsley

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

Mechelse asperges 'à la Flamande' of mousseline

25.50

Asperges de Malines à la Flamande ou mousseline

Asparagus 'à la Flamande' or mousseline

Vervolg • Pour suivre • Main courses

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

28.00

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

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

Gemarineerde lamsfilet met Provençaalse kruiden, groenten mandje, gratin dauphinois,

bruine jus met honing en rozemarijn

33,90

Filet d'agneau mariné aux herbes de Provence, panier de légumes, gratin dauphinois,

jus brun au miel et thym

Lamb fillet marinated with herbes de Provence, vegetable basket, gratin dauphinois,

Brown Juice with Honey and Thyme

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

'Dôme' van passievruchten en frambozen

11.00

Dôme passion framboise

'Dôme' of passion fruit and raspberries

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	23.50
Cipriani: rucola, tomaat, mozzarella, siroop van balsamiek azijn, vinaigrette van pesto (*)	20.50
Carpaccio van rund, olijfolie, Parmezaan en rucola	21.50
Spaanse ham "Serrano", minimum 15 maanden gerijpt	23.50
Terrine van eendenlever 'maison', abrikozen mousse met vanille, brioche	26.50

Om te starten "warm"

Scampi's 'Diabolo', pikante tomaten roomsaus	22.00
Kaaskroketten met gefrituurde peterselie en citroen (*)	1 of 2 stuks 9.50 / 19.00
Garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en citroen	1 of 2 stuks 10.50 / 21.00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie en citroen	20.00

Green Corner

Berger: bladerdeeg met geitenkaas, mesclun, gedroogd fruit, paprika, honing vinaigrette, tijm	24.50
Caesar: Romeinse sla, lauwe kip, korstjes, Parmezaan, ei, Caesar vinaigrette	25.00
Great Blue: gerookte zalm, scampi, grijze garnalen en sesam vinaigrette	26.50
David Croquet: mixte salade met kaas en garnaal kroketten	27.00

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	20.50
Ravioli met ricotta & spinazie, champignons, roomsaus met truffel pasta (*)	25.50
Spaghetti met scampi op wijze "Vongole", peterselie en zachte look	25.50

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	28,90
Bouillabaisse van vis, geserveerd met rouille en broodkorstjes	29.90
Kabeljauw en scampi's, gebakken aardappelen met look, wijze 'Tom Yam'.	32.90
Gegrilde zalm, gemengd slaatje, Béarnaise saus, gebakken aardappelen met look	28.00
Tomaat garnaal (niet gemengd), slaharten en frieten	29.90

Aarde & Lucht "Klassiekers"

Vegan steak van bulgur met linzen, ratatouille, tomatencoulis met pesto, frietjes (Vegan)	24.50
"Clic-clac" rundstartaar à la plancha, frieten, gemengd slaatje	24.50
Rundstartaar op zijn Italiaans (olijven, Parmezaan en pijnboompitten), rucola en frieten	25.50
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	23.90
Rundshamburger "Black Angus", bacon, cheddar, augurkjes, tomaat, frieten, secret saus	24.50
Gegrilde rondssteak, frieten, gemengd slaatje	27.90
Gegrilde "Ierse" ossenhaas, frieten, gemengd slaatje	36.50
Gegrilde Europese tussenrib, frieten en gemengd slaatje +/-300 g	35.50
Vleesbrood met ui, saus met Steenbrugge Dubbel, aardappelpuree	25.50
Stoofvlees met Steenbrugge Dubbel, frieten	24.50
Vol-au-vent met frieten	24.50
Balletjes in tomatensaus met frieten	24.50

Ietsje Meer

Bordje van warme groenten	11.90
Salade mixte of tomaat (enkel als supplement)	8.00
Saus: Peper, Béarnaise, Archiduc	4.50
Mayonaise, Ketchup	1.00

Kindersmul

Balletjes in tomatensaus met frietjes	15.50
Vol-au-vent met frietjes	15.50
Stoofvlees met frietjes en mayonaise	15.50
Rundsteak met frietjes en mayonaise	18.40
Spaghetti Bolognese	14.90

(*) VEGETARISCH

Les Classiques du Mariadal

Pour commencer à froid

Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast	23.50
Cipriani : roquette, tomate, mozzarella, sirop de balsamique, vinaigrette au pesto (*)	20.50
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, Parmesan et roquette	21.50
Assiette de jambon Serrano, minimum 15 mois d'affinage	23.50
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche	26.50

Pour commencer à chaud

Scampis Diabolo, sauce crème-tomate pimentée	22.00
Fondu au fromage de Grimbergen avec persil frit et citroen (*)	1 / 2 pièces 9.50 / 19.00
Croquettes aux crevettes avec persil frit et citroen	1 / 2 pièces 10.50 / 21.00
Duo de croquettes avec persil frit et citroen	20.00

Green Corner

Berger: feuilleté au chèvre affiné, mesclun, fruits secs, poivron, vinaigrette au miel et thym (*)	24.50
César: salade romaine, blanc de volaille, croûtons, Parmesan, œufs, vinaigrette César	25.00
Grand Bleu: saumon fumé, scampi, crevettes grises, vinaigrette sésame	26.50
David Croquette: salade mixte avec duo de croquettes aux crevettes et fromage	27.00

Pastissimo

Spaghetti Bolognese	20.50
Ravioli à la ricotta & épinards, champignons, sauce crème à la tartufatta (*)	25.50
Spaghetti aux scampis et Vongole, ail doux et persil	25.50

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	28.90
Bouillabaisse de nos poissons, rouille et croustons	29.90
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	28.00
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)	24.50
Tartare de bœuf à la plancha "aller-retour", frites & salade mélangée	24.50
Tartare de bœuf à l'Italienne (olives, parmesan, pignons, pesto), roquette, frites	25.50
Américain préparé par nos soins, frites & salade mélangée	23.90
Hamburger « boeuf black angus, bacon, cheddar, cornichon, tomates, secret sauce, frites,	24.50
Tournedos de bœuf grillé, frites & salade mélangée	27.90
Filet de bœuf « Irlandais » grillé, frites & salade	36.50
Entrecôte de bœuf européenne grillée, frites & salade mélangée	+/- 300 g 35.50
Pain de viande aux oignons, sauce à la «Steenbrugge Dubbel », purée de PDT	25.50
Carbonnades de bœuf à la «Steenbrugge Dubbel », frites	24.50
Vol-au-vent, frites	24.50
Boulettes en sauce tomate et frites	24.50

Accompagnements

Assiette de légumes chauds	11.90
Salade mixte ou salade de tomates (accompagnement)	8.00
Sauce: Poivre, Béarnaise, Archiduc	4.50
Mayonaise, Ketchup	1.00

Pour les Bambins

Boulettes en sauce tomate, frites	15.50
Vol-au-vent, frites	15.50
Carbonnades, frites et mayonaise	15.50
Steak frites, mayonaise	18.40
Spaghetti Bolognese	14.90

(*) Végétarien

