

Lunch/Diner

2-gangen	45.00
<i>Aangepaste wijnen</i>	<i>25.00</i>
3-gangen	55.00
<i>Aangepaste wijnen</i>	<i>30.00</i>
4-gangen	75.00
<i>Aangepaste wijnen</i>	<i>35.00</i>
5-gangen	90.00
<i>Aangepaste wijnen</i>	<i>40.00</i>
6-gangen	100.00
<i>Aangepaste wijnen</i>	<i>45.00</i>

All-in menu

3-gangen Mardaga menu

2 glazen aangepaste wijn

Water en koffie met zoetigheden

75.00

Apero starter

Iberico ham 50 gr/100gr	15 / 27
Gillardeau oester	4
Kaviaar Oscietria Imperial wit label lepeltje of 30 gr.	12 / 85

Voorgerechten

Pommes Mardaga Aardappel - Grijze garnalen - Avruga kaviaar	29
Ravioli Boschampignon Kwartel ei - Jus van boschampignon	25
Wildpaté Chutney rode ui - Groene appel	25
Huisgerookte Zalm Koolrabi - Komkommer	25

Hoofdgerechten

Haas Veenbessen - Dauphine aardappel - Grand Veneur	35
Ierse Black Angus Ossenhaas	45

Dikke friet - Herfst groenten

Zeetong Meunière

45

Aardappel natuur - Spinazie - Hoeveboter

Frans haantje

29

Appel - Aardappel mousseline - Rode porto

Nagerechten

Dame Blanche

16

Sabayon Grand Marnier

16

Café Glacé

16

Groene appel - Rode biet

16

Kaas assortiment Van Tricht

20

Bij tafels vanaf 6 personen serveren wij enkel onze Mardaga menu.

Allergieën of vegetarische wensen dienen op voorhand gemeld te worden.

Mardaga Menu

Huis gerookte zalm

Komkommer - Avruga kaviaar - Ijzerkruid

Varkenswang

Pastinaak - Citroengras - Hazelnoot

Zwaardvis

Gepofte look - Aardpeer - Girolles

Eend Canette

Dauphine aardappel - Knol - Porto

Kaas Assortiment Van Tricht

Groene appel
Rode biet - Calvados

Hotel Restaurant Mardaga

*De familie Mardaga is afkomstig uit Luik.
Vervoerslieden die dennenhout kochten voor de Kempische mijnen.
Jozef Mardaga kwam hierdoor regelmatig in het station van Asch
en leerde zo Maria Waeben kennen...*

1904

Jozef en Maria huwden en startten een café-restaurant met als uithangbordje 'Jos Mardaga-Waeben'.

1908

Het restaurant kreeg de naam 'Au Progrès'. Het koppel kocht in de Stationsstraat het bollekenshuis erbij om de zaak uit te breiden.

1909

Het middelste gedeelte werd bijgebouwd om de

1954-1997

André Tenten en echtgenote nam het beheer over, en maakte er een bloeiende zaak van met een Michelin ster. Na zijn overlijden werd het hotel verkocht aan N.V. Ignoramus. Zij wilden het gebouw omtoveren tot een natuurcentrum. Een formule die niet aansloeg.

1997-2006

Rudy Swennen kocht het gebouw en verkocht het enkele jaren later aan Ludo, Maxim en Christine Geurden – Vandepuut.

2014

Het hotel werd volledig gerenoveerd inclusief keuken, kamers, restaurant en bar.

gasten van logies te kunnen aanbieden en de naam veranderde in 'Jos Mardaga Hotel du chemin de fer'.

1924

Het vliegveld dat aangelegd was door de Duitsers en zo voor gasten zorgde verhuisde naar Wevelgem. Jozef Mardaga kocht twee loodsen en bouwde een grote danszaal.

1941

In het voorjaar vielen bommen voor en achter het hotel. Het hotel brandde af. De heropbouw was een succes.

