

## Lunch/Diner

<b>2-gangen</b>	<b>45</b>
<i>Aangepaste wijnen</i>	25
<b>3-gangen</b>	<b>55</b>
<i>Aangepaste wijnen</i>	30
<b>4-gangen</b>	<b>75</b>
<i>Aangepaste wijnen</i>	35
<b>5-gangen</b>	<b>90</b>
<i>Aangepaste wijnen</i>	40
<b>6-gangen</b>	<b>100</b>
<i>Aangepaste wijnen</i>	45

## All-in menu

3-gangen Mardaga menu

2 glazen aangepaste wijn

Water + koffie met zoetigheden

## Apero starter

<b>Iberico ham</b> 50 gr/100gr	17 / 27
<b>Gillardeau oester</b>	5

## Voorgerechten

<b>Pommes Mardaga</b> Aardappel - Grijze garnalen - Avruga kaviaar	30
<b>Bospaddestoelen</b> Parmezaan - Rucola	27
<b>Hamachi Makreel</b> Zeekraal - Furikake - Citroentijm	25
<b>Kalfszwezerik</b> Dijonaise - Gepofte Mais	32

## Hoofdgerechten

<b>Fazant</b> Kastanje - Veenbes - Zuurkool - Fine Champagne	39
<b>Ierse Black Angus Ossenhaas</b> Friet - Seizoensgroenten	47
<b>Tarbot</b> Grijze Garnalen - Prei - Pommes Parisienne	49
<b>Hazenrug</b> Groene Kool - Pommes Dauphine - Grand Veneur	39

# Nagerechten

---

Dame Blanche	16
Sabayon Grand Marnier	16
Café Glacé	16
Banaan - Chocolade - Peperkoek	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

## **Hamachi Makreel**

Zeekraal - Furikake- Citroentijm

## **Kalfszwezerik**

Dijonaise - Gepofte Mais

## **Tarbot**

Prei - Grijs Garnalen - Pommes Parisienne

## **Fazant**

Freekeh - Fine Champagne - Veenbessen - Kastanje

## **Assortiment Kazen Van Tricht**

## **Banaan**

Chocolade - Peperkoek

# 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 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.

## 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 – Vandeput.

## 2014

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

