

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.

1910

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 dansaal.

1941

In het voorjaar vielen bommen voor en achter het hotel. Het hotel brandde af. De heropbouw was een succes, Mardaga werd het eerste sterrenrestaurant van Limburg.

1951

Jozef stierf. Dochter Helena gehuwd met de heer Tenten zette haar vaders levenswerk voort. Het hotel kreeg de geveleide naam 'La belle Hélène'.

1954-1997

Helena stierf. André, zoon van het Tenten-Mardaga gezin nam het beheer van het hotel over. 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 renoveerde het om het zo te verkopen aan de familie Geurden-Vandeput

2014

Het hotel werd volledig gerenoveerd inclusief keuken, kamers, restaurant en bar. Het restaurant heeft een 14/20 in de Gault Millau.



Voorgerechten

Pommes Mardaga	25.00
Aardappel - Grijs garnalen - Kaviaar - Zure room	
Gebakken coquilles Saint Jacques	25.00
Spek - Citrus - Chili	
Langoustines & gelakt buikspek	25.00
Rode curry - Peterselie wortel - Red meat radijs	
Gebakken ganzenlever	25.00
Appel - Pepperkoek - Porto	

Hoofdgerechten

Zeetong Meunière	39.50
Aardappel natuur - Spinazie - Goeie boter	
Ierse Black Angus Ossenhaas	39.50
Frieten - Warme groenten - Béarnaise / Peper / Champignon	
Skrei kabeljauw	29.50
Groene asperges - Venkel - gepofte look	
Cocotte van hoevekip	27.50
Morille jus - 3 bereidingen van appel - gekonfijte aardappel	

Nagerechten

Dame Blanche	15.00
Sabayon Grand Marnier	16.00
Café glacé	16.00
Kaas assortiment " <i>Van Tricht</i> "	19.00

Kindermenu en vegetarische menu mogelijk op aanvraag!

Graag ook melden aan de bediening of u allergisch bent
aan bepaalde producten!

Marktmenu

Huis gerookte zalm

panna cotta yuzu - avocado

Heekfilet

bloemkool - polenta

Mangalica varken

gekonfijte aardappel - dragon

Kaas assortiment

“Van Tricht”

Pistache-ijs

hazelnoot - meringue

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>

All-in menu

3-gangen marktmenu

2 glazen aangepaste wijnen

Water en koffie met zoetigheden

75.00