

Lunch/Diner

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

All-in menu

3-gangen Mardaga menu

2 glazen aangepaste wijn

Water + koffie met zoetigheden

Apero starter

Iberico Ham 50 gr/100gr	17 / 27
Gillardeau Oester	5

Voorgerechten

Pommes Mardaga Aardappel - Grijs Garnalen - Avruga Kaviaar	30
Ossenstaart Bouillon Ravioli Eekhoorntjesbrood - Truffel	27
Buikspek Groene Curry - Tandoori - Komkommer Chutney	25
Huisgerookte Zalm Dille - Mosterd - Chioggia Biet	25

Hoofdgerechten

Wijting Iberico - Shiitake - Macadamia	39
Ierse Black Angus Ossenhaas Friet - Seizoensgroenten	47
Tarbot Oester - Kappertjes - Citroengras - Aardappel	54
Rundsentrecôte Szechuan - Ui - Polenta - Choron	39

Nagerechten

Dame Blanche	16
Sabayon Grand Marnier	16
Café Glacé	16
Ruby Chocolate - Passievrucht	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

Huisgerookte Zalm

Dille - Mosterd

Buikspek

Tandoori - Groene Curry

Wijting

Shiitake - Iberico - Macadamia

Rundsentrecôte

Szechuan - Ui - Polenta - Choron

Assortiment Kazen Van Tricht

Ruby Chocolate

Passievrucht - Pastinaak

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.

