

Lunch/Diner

3-gangen	55
Aangepaste wijnen	30
4-gangen	75
Aangepaste wijnen	40
5-gangen	90
Aangepaste wijnen	50
6-gangen	100
Aangepaste wijnen	60

Op zaterdag serveren wij enkel ons 4, 5 of 6 gangen menu

All-in menu

3-gangen Mardaga menu

2 glazen aangepaste wijn

Water + koffie met huisgemaakte zoetigheden

Apero starter

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

Voorgerechten

Kreeft Op Wijze Van De Chef	36
Roodbaars Bloemkool - Kataifi	29
Pommes Mardaga Aardappel - Grijs Garnalen - Zure Room - Avruga	32
Carabinero Gamba Taboulé - Vadouvan - Wortel - Karnemelk	36
Bisque Grijs Garnalen - Rouille	25

Hoofdgerechten

Skrei Kabeljauw Avocado - Mosterd - Finger Lime - Waterkers	37
Ierse Black Angus Ossenhaas Blatjang Chutney - Dikke Frieten	49
Wilde Zeebaars Aardpeer - Furikake - Aardappel	56
Canette Hummus - Aardpeer - Sinaas	37

Nagerechten

Huisgemaakte Dame Blanche	16
Sabayon Grand Marnier	16
Café Glacé	16
Chocolade - Sorbet - Caramel	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

Roodbaars

Bloemkool - Kataifi

Nummer 34

Chefs Signature Dish!

Skrei Kabeljauw

Avocado - Mosterd - Finger Lime - Waterkers

Canette

Hummus - Aardpeer - Sinaas

Assortiment Kazen

Van Tricht

Chocolade

Witte Chocolade Sorbet - Caramel

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.

