

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.



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
<i>Chefs Signature Dish</i>	10

All-in menu

3-gangen Mardaga menu

2 glazen aangepaste wijn

Water + koffie met huisgemaakte zoetigheden

Mardaga Menu

Burrata

Verveine - Tomaat

Maatjes

Groene Kruiden - Citroen – Mierikswortel

EXTRA Nummer 34 Chefs Signature Dish*

Wilde Zeebaars

Erwt - Asperges - Zalmeitjes

Canette

Tempura Courgettebloem - Miso - Pastinaak

Say Cheese

Assortiment Van Tricht

Ceviche Van Lychee

Tigermelk - Avocado - Duindoorn

Carte Gerechten

Iberico Ham 50 gr/100gr	17 / 27
Gillardeau Oester	5
Chefs Signature Dish	27
Ierse Black Angus Ossenhaas Zomerse Salade - Dikke Frieten	49
Wilde Zeebaars Erwt - Asperges - Zalmeitjes	56
Canette Tempura Courgettebloem - Miso - Pastinaak	37
Dame Blanche	16
Sabayon Grand Marnier	16
Cafe Glacé	16
Say Cheese	20