

# 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

<b>3-gangen</b>	<b>55</b>
Aangepaste wijnen	30
<b>4-gangen</b>	<b>75</b>
Aangepaste wijnen	40
<b>5-gangen</b>	<b>90</b>
Aangepaste wijnen	50
<b>6-gangen</b>	<b>105</b>
Aangepaste wijnen	60
<b>7-gangen</b>	<b>120</b>
Aangepaste wijnen	70

Op zaterdag serveren wij enkel ons Mardaga menu vanaf 4 gangen

## All-in menu

3-gangen Mardaga menu

2 glazen aangepaste wijn

Water + koffie met huisgemaakte zoetigheden

# Mardaga Menu

---

## Makreel

Butternut - Komkommer Chutney - Avruga

## Noordzee Krab

Limoen - Koolrabi - Sambal

## Coquilles

Dashi - Champignon - Lamsoor

## Grietbot

Kikkererwt - Prei - Merg

## Lamsbout

Pistache - Artisjok - Harissa

## Say Cheese

Assortiment Van Tricht

## Pina Colada

Ananas - Kokos - Kaffir

## Carte Gerechten

<b>Iberico Ham</b> 50 gr/100gr	17 /27
<b>Gillardeau Oester</b>	5
<b>Chefs Signature Dish Nr 34</b>	27
<b>Ierse Black Angus Ossenhaas</b> Frisse Salade - Dikke Frieten	49
<b>Grietbot</b> Kikkererwt - Prei - Merg	37
<b>Lamsbout</b> Pistache - Artisjok - Harissa	37
<b>Dame Blanche</b>	16
<b>Sabayon Grand Marnier</b>	16
<b>Cafe Glacé</b>	16
<b>Say Cheese</b>	20

