



HOSTELLERIE

KEMMELBERG

Hotel & Restaurant

Est. 1954

Welkom bij Hostellerie Kemmelberg

Bienvenue à l'Hostellerie Kemmelberg

Op het hoogste punt van Vlaanderen nodigen wij u uit om te genieten van een culinaire ervaring waarin traditie, terroir en verfijning samenkomen. Onze keuken is geworteld in de klassieke Frans-Belgische gastronomie, met een moderne toets & respect voor ambacht. Seizoensgebonden producten, zorgvuldig geselecteerd bij onze 'local heroes' vormen de basis van elk gerecht.

—

Au point culminant de la Flandre, nous vous invitons à savourer une expérience culinaire où tradition, terroir et raffinement se rencontrent. Notre cuisine puise ses racines dans la gastronomie classique franco-belge, agrémentée d'une touche moderne et d'un profond respect pour le savoir-faire artisanal. Des produits de saison, soigneusement sélectionnés auprès de nos 'héros locaux', constituent la base de chaque plat.

Maikel Rogie

*Keukenchef
Chef de cuisine*

LUNCHMENU MENU LUNCH

Onze lunch zal enkel geserveerd worden op donderdag-, vrijdag- en zaterdagmiddag. Niet op feestdagen. De lunch kan dagelijks wisselen en is door onze Chef Maikel, samengesteld volgens marktaanbod

*Notre lunch est servi uniquement le jeudi, vendredi et samedi midi.
Non disponible les jours fériés. La composition varie chaque jour et est élaborée par notre Chef Maikel selon les produits du marché.*

2-gangen menu | hoofdgerecht & dessert | 39.00 p.p.
2 services | plat principal & dessert | 39.00 p.p.

2-gangen menu | voorgerecht & hoofdgerecht | 45.00 p.p.
2 services | entrée & plat principal | 45.00 p.p.

3-gangen menu | voorgerecht, hoofdgerecht & dessert | 55.00 p.p.
3 services | entrée, plat principal & dessert | 55.00 p.p.

Onze menu's worden enkel geserveerd voor alle gasten per tafel
Nos menus sont servis uniquement pour l'ensemble des convives à table.

MENU MONT KEMMEL

Amuses van de chef Amuse-bouches du chef

Terrine van ganzenlever, cactusvijg, bietjes, peperkoek
Terrine de foie gras, figue de Barbarie, betterave, pain d'épices

en/of

Paling in het frisse groen
Anguille au vert

Ballotine van Schorenaer kip, butternut, knolselder, girollen
Volaille fermière de Schorenaer en ballotine, butternut, céleri-rave, girolles

of

Zeebaars, aardappel, mousseline, structuren van prei
Filet de bar, pomme de terre, mousseline, déclinaisons de poireau

Conferencepeer, chocolade, gezouten karamel, citroenverbena
Poire Conférence, chocolat, caramel au beurre salé, verveine citronnée

PRIJZEN PRIX

3 gangen plats	79
4 gangen plats	105
Supplement kaas Supplément fromage	19
Supplement kaas i.p.v. dessert Supplément fromage au lieu du dessert	9

WIJNEN VINS

3 gangen/ plats	39
4 gangen/ plats*	49

Bijpassende wijnen, uitgekiend door onze huissommelier
Vins assortis, soigneusement sélectionnés par notre sommelier maison

Onze menu's worden enkel geserveerd voor alle gasten per tafel.
Heeft u allergieën of intoleranties? Laat het ons gerust weten.
Wij houden graag rekening met uw wensen.

Nos menus sont servis uniquement pour l'ensemble des convives à table.
Vous avez des allergies ou des intolérances? N'hésitez pas à nous en informer.
Nous nous ferons un plaisir d'en tenir compte.

OM TE DELEN À PARTAGER

Chorizokroketjes, tomatensalsa & aioli Croquette au chorizo, salsa de tomates et aioli	17.00
Spicy Koreaanse gehaktballetjes van mechelse koekoek, dip van mango en curry Boulettes de coucou malines épicées à la coréenne, dip à la mangue et curry	20.00
CUT BY THE BERKEL 100 G TRANCHÉ À LA BERKEL 100 G	
Secreto nr 7 <i>Intens gemarmerde dry-aged dry-eye met diepe smaak</i> <i>Côte de boeuf affinée, persillée et savoureuse</i>	26.00
Pata Negra 100% <i>Pan Con Tomate - Geserveerd met krokant brood en tomaten salsa</i> <i>Pan Con Tomate - Servi avec du pain croustillant et de la salsa de tomates</i>	35.00
VIS TAPA TAPA DE POISSON	
Bruschetta, gravlax van zalm, guacamole Bruschetta, saumon façon gravlax, guacamole	18.00
Oesters Gillardeau - per stuk Huîtres Gillardeau - par pièce	4.50/stuk
Goujonettes van de chef, zoetzure groenten, verse tartaarsaus Goujonettes du chef, légumes aigres-doux, sauce tartare fraîche	22.00

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Coeur de boeuf tomaat, verse burrata en frisse dressing Tomates coeur de boeuf, burrata fraîche et vinaigrette rafraîchissante	29.00
+ supplement 'cut by the Berkel' naar keuze supplément « cut by the Berkel » au choix	9.00
Garnaalkroket van het huis (2 stuks) citroen, gefruite peterselie Croquette crevettes maison (2 pièces) citron, persil frit	24.00
Pomme moscovite, Royal Belgian Oscietra kaviaar 30 gr (2p) Pomme moscovite, caviar Royal Belgian Oscietra 30 g (2p)	40.00 pp
Terrine van ganzenlever, cactusvijg, bietjes, peperkoek Terrine de foie gras, figue de Barbarie, betterave, pain d'épices	29.00
Paling in het frisse groen Anguille au vert	27.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX

Schorenaer kip, butternut, knolselder, girollen Volaille fermière de Schorenaer, butternut, céleri-rave, girolles	37.00
Steak tartaar 'classic' Steak tartare 'classique'	36.00
Zeebaars, aardappel, mousseline, structuren van prei Filet de bar, pomme de terre, mousseline, déclinaisons de poireau	36.00

VAN DE GRILL

Kreeft met lookboter van de chef Homard au beurre à l'ail du chef	49.00
Filet pur "Limousin" van over de schreve Filet pur "Limousin"	44.00
Côte à l'os "West-Vlaams Rood" (2p) Côte à l'os "Rouge de Flandre-Occidentale" (2p)	39.00 p.p.
Tomahawk "Berugi" - Belgische Wagyu (2p) Tomahawk "Berugi" Wagyu belge (2p)	59.00 p.p.

Bijgerechten

• Handgesneden frietjes met verse mayonaisse	6.00
• Huisbereide aardappelpuree met hoeveboter	4.00
• Pasta met hoeveboter en salie	5.00
• Tomatensalade	5.00
• Wortel met cumijn	5.00
• Bloemkool met Flandrien Grand Cru	6.00
• Peper en/of bearnaise saus	4.00
• Groene salade	4.00

DESSERTS

Dame blanche met vers gedraaid vanille-ijs Dame blanche avec glace vanille fraîchement turbinée	15.00
Le 'colonel' du Mont Kemmel	15.00
Crêpe Suzette 'anno 1954'	17.00
Café glace (espresso, Baileys)	14.00
Kaaskar met Belgische kazen Assortiment de fromages belges	18.00
Conferencepeer, chocolade, gezouten karamel, citroenverbena Poire Conférence, chocolat, caramel au beurre salé, verveine citronnée	16.00



HOSTELLERIE

KEMMELBERG

Hotel & Restaurant

Est. 1954

Al onze producten worden zorgvuldig lokaal geselecteerd bij onze bevoorrechte partners /leveranciers aka 'onze local heroes'

Tous nos produits sont soigneusement sélectionnés localement auprès de nos partenaires/fournisseurs privilégiés, alias 'nos héros locaux'

Vive La Vache – Monde des Milles Couleurs – Kippengeluk – Sappen Lombaert, Willy Good Mosterd - ...

Bon appétit