



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 woensdag-, 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 mercredi, 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

Tataki van tonijn, gebrande groene asperges, romanesco, groene kruiden
Tataki de thon, asperges vertes braisées, romanesco, fines herbes

en/of - et/ou

Witte asperges, gepocheerd hoeve-ei, grijze garnaal, mousselinesaus
Asperges blanches, oeuf poché, crevettes grises, sauce mousseline

Lamskroontje, ratatouille, tuinboon, jus van rozemarijn
Couronne d'agneau, ratatouille, fève des marais, jus au romarin

of - ou

Roodbaars, risotto Milanese, gepofte tomaat, courgette, witte wijnsaus
Sébaste, risotto Milanese, tomate rôtie, courgette, sauce vin blanc

Yoghurt, pompelmoes, lavendel, honing, vanille
Yaourt, pamplemousse, lavande, miel, vanille

of - ou

Cheesecake, passievrucht, citroenbiscuit, vanille
Cheesecake, fruit de la passion, biscuit citron, vanille

PRIJZEN PRIX

3 gangen plats	79
4 gangen plats*	100
Supplement kaas Supplément fromage	15
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
Accords mets et vins, soigneusement sélectionnés par notre sommelier

**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

Goujonettes, zoetzure groenten, verse tartaarsaus Goujonettes, légumes aigres-doux, sauce tartare fraîche	19.00
Linzenkroketten, yoghurt, komkommer dip Croquettes aux lentilles, yaourt, dip au concombre	20.00
Spicy Koreaanse gehaktballetjes van lam, mango en curry dip Boulettes de viande d'agneau épicées à la coréenne, dip à la mangue et curry	20.00
Oesters Gillardeau - 6 stuks Huîtres Gillardeau - 6 pièces	27.00

CUT BY THE BERKEL TRANCHÉ À LA BERKEL

Secreto nr 7 <i>Intens gemarmerde dry-aged rib-eye met diepe smaak</i> <i>Rib-eye dry-aged intensément marbré, à la saveur intense</i>	26.00
Lomo Doblado Manteca <i>Delicaat gezouten</i> <i>Délicatement salé</i>	22.00
Pata Negra 100% <i>Pan Con Tomate - Geserveerd met krokant brood en tomatensalsa</i> <i>Pan Con Tomate - Servi avec du pain croustillant et de la salsa de tomates</i>	35.00
Wagyu Magatello <i>Uitzonderlijke Wagyu-filet d'Anvers, natuurlijk gedroogd in Noord-Italië, met delicate en verfijnde aroma's. Filet d'Anvers de Wagyu d'exception, séché naturellement dans le nord de l'Italie, aux arômes délicats et raffinés.</i>	39.00

VIS TAPA TAPA DE POISSON CONSERVERIE RAMÓN PEÑA

Sardientjes Xoubas Sardines Xoubas	18.00
Caballa, makreel filet met citroen Caballa, filet de maquereau au citron	17.50

Deze 'luxe' blikjes worden met geroosterd brood en tomaten salsa geserveerd Ces boîtes de conserve « de luxe » sont servies avec du pain grillé et de la salsa de tomates

KAVIAAR CAVIAR

Royal Belgian Oscietra Kaviaar met blinis en zure room
Caviar Royal Belgian Oscietra avec blinis et crème aigre

30g

50g

+ shot Beluga Wodka

75.00

125.00

5.00

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Gemarineerde oesters, karnemelk, komkommer, appel Huitres marinées, babeurre, concombre, pomme	29.00
Artisanale garnalkroket (2 stuks) citroen, gefruite peterselie Croquette artisanale aux crevettes (2 pièces) citron, persil frit	22.00
Tataki van tonijn, gebrande groene asperges, romanescos, groene kruiden Tataki de thon, asperges vertes braisées, romanescos, fines herbes	29.00
Sint-Jacobsnoot, prei, Willy Good mosterd Coquilles Saint-Jacques, poireau, moutarde Willy Good	29.00
Witte asperges, gepocheerd hoeve ei, grijze garnaal, mousselinesaus Asperges blanches, oeuf poché, crevettes grises, sauce mousseline	27.00
Pomme moscovite, Royal Belgian Oscietra kaviaar 30 gr (2p) Pomme moscovite, caviar Royal Belgian Oscietra 30 g (2p)	40.00 pp
Carpaccio van langoustines, citrus, hazelnoot, venkel Carpaccio de langoustines, agrumes, noisette, fenouil	30.00

Smakelijk

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX

Filet pur "Limousin" Rossini Filet pur "Limousin" Rossini	44.00
Côte à l'os "West-Vlaams Rood", béarnaise of groene pepersaus (2p) Côte à l'os "Rouge de Flandre-Occidentale", sauce Béarnaise ou au poivre vert (2p)	40.00 pp
Lamskroontje, ratatouille, tuinboon, jus van rozemarijn Couronne d'agneau, ratatouille, fève des marais, jus au romarin	36.00
Zeetong 'Belle Meunière', sla, handgesneden friet Sole « Belle Meunière », salade, frites coupées à la main	45.00
Risotto Milanese, gepofte tomaat, courgette, wittewijnsaus Risotto Milanese, tomate rôtie, courgette, sauce vin blanc	29.00
Suppl. Roodbaars Suppl. Sébaste	8.00

DESSERTS

Dame blanche met vers gedraaid vanille-ijs Dame blanche avec glace vanille turbinée minute	15.00
Yoghurt, pomelmoes, lavendel, honing, vanille Yaourt, pamplemousse, lavande, miel, vanille	14.50
Crêpe Suzette 'anno 1954'	17.00
Café glace (espresso, Baileys)	14.50
Sabayon, vers gedraaid vanille-ijs Sabayon, glace à la vanille turbinée minute	15.00
Cheesecake, passievrucht, citroenbiscuit, vanille Cheesecake, fruit de la passion, biscuit citron, vanille	14.50
Assortiment van uitgekiesde West-Vlaamse kazen Assortiment de fromages sélectionnés de Flandre occidentale	18.00

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, ...

Bon appétit