



HOSTELLERIE

KEMMELBERG

Hotel & Restaurant

Est. 1954

*Welkom bij Hostellerie Kimmelberg
Bienvenue à l'Hostellerie Kimmelberg
Welcome to Hostellerie Kimmelberg*

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.

-

At the highest point of Flanders, we invite you to enjoy a culinary experience where tradition, terroir, and refinement come together. Our cuisine is rooted in classic French-Belgian gastronomy, with a modern touch and a deep respect for craftsmanship. Seasonal products, carefully selected from our 'local heroes,' form the foundation of every dish.

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.*

*Our lunch is served only on Wednesday, Thursday, Friday, and Saturday afternoons, excluding
public holidays. The menu, crafted daily by Chef Maikel, is based on the freshest market offerings.
Our menus are served for the entire table only.*

2-gangen menu | hoofdgerecht & dessert | 39.00 p.p.

*2 services | plat principal & dessert | 39.00 p.p.
2 course menu | Main course & dessert – €39 p.p.*

2-gangen menu | voorgerecht & hoofdgerecht | 45.00 p.p.

*2 services | entrée & plat principal | 45.00 p.p.
2 course menu | Starter & main course – €45 p.p.*

3-gangen menu | voorgerecht, hoofdgerecht & dessert | 55.00 p.p.

*3 services | entrée, plat principal & dessert | 55.00 p.p.
3 course menu | Starter, main course & dessert – €55 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.
Our menus are served for the entire table only*

MENU MONT KEMMEL

Amuses van de chef
Amuse-bouches du chef
Chef's amuse-bouche

**Gerookte paling, ganzenlever, structuren van rode biet, romige versie ricotta
Berloumi en zwarte olijf**

Anguille fumée, foie gras, textures de betterave, ricotta Berloumi crémeuse
et olive noire

Smoked eel, foie gras, variations of red beet, creamy Berloumi ricotta, and black olive

Canadese kreeft, jonge bladspinazie, zwarte truffel Tuber Melanosporum*

Homard du Canada, jeunes pousses d'épinards, truffe noire Tuber Melanosporum*
*Canadian lobster, young spinach leaves, black truffle Tuber Melanosporum**

Filet pur van kalf, haverwortel, roscoff ui, roodlof en rozemarijn

Filet pur de veau, salsifis, oignon de Roscoff, chicorée rouge et romarin
Veal filet pur, salsify, Roscoff onion, red chicory, and rosemary

of ou or

Pladijs, butternut, parelcouscous, beurre blanc met gebrande hooi

Carrelet, butternut, couscous perlé, beurre blanc au foin brûlé

Plaice, butternut squash, pearl couscous, beurre blanc with smoked hay

Assortiment van uitgekiende West-Vlaamse kazen**

Assortiment de fromages affinés de Flandre-Occidentale**
*Selection of refined West Flemish cheeses***

of ou or

Granny Smith, panna cotta, kaneel en honing Whiskey

Granny Smith, panna cotta, cannelle et whisky au miel

Granny Smith apple, panna cotta, cinnamon, and honey-whisky

Koffie of selectie losse thees met verfijnde versnaperingen

Café ou sélection de thés en vrac avec mignardises raffinées

Coffee or a selection of loose teas with refined sweet treats

PRIJZEN PRIX PRICE

| | |
|--|-----|
| 3 gangen plats courses | 75 |
| 4 gangen plats courses* | 100 |
| 5 gangen plats courses** | 115 |
| Supplement kaas i.p.v. dessert Supplément fromage au lieu du dessert <i>Cheese supplement instead of dessert</i> | 15 |
| Supplement kaas bij 3e of 4e gang Supplément fromage au 3ième ou 4ième plat <i>Cheese supplement as an additional course</i> | 9 |

WIJNEN VINS WINE

| | |
|-----------------------------|----|
| 3 gangen/ plats / courses | 35 |
| 4 gangen/ plats / courses* | 45 |
| 5 gangen/ plats / courses** | 55 |

Aangepaste wijnen, uitgekiend door onze huissommelier

Vins assortis, soigneusement sélectionnés par notre sommelier maison

Wines carefully selected by our house sommelier

Onze menu's worden enkel geserveerd voor alle gasten per tafel

Nos menus sont servis uniquement pour l'ensemble des convives à table.
Our menus are served for the entire table only

OM TE DELEN À PARTAGER TO SHARE

| | |
|--|-------|
| Geroosterd mergpijpje op hooi met gezouten ansjovis en pittige dressing Os à moelle rôti au foin, anchois salé et vinaigrette piquante <i>Roasted marrow bone on hay with salted anchovies and spicy dressing</i> | 18.00 |
| Hummus van zandwortel met geroosterd flatbread Houmous de carotte avec pain plat grillé <i>Sand carrot hummus with roasted flatbread</i> | 13.00 |
| Gegrilde gamba's, groene kruiden en chilipepers Gambas grillées, herbes verts et piment <i>Grilled prawns with fresh herbs and chili peppers</i> | 18.00 |
| Lamsgehaktballetjes met frisse kaasdip, radijs en verse kruiden Boulettes d'agneau, sauce au fromage frais, radis et herbes <i>Lamb meatballs with fresh cheese dip, radish, and herbs</i> | 16.00 |
| Oesters Gillaudeau - 6 stuks Huîtres Gillaudeau - 6 pièces <i>Gillaudeau oysters - 6 pieces</i> | 24.00 |
| CUT BY THE BERKEL 100 G TRANCHÉ À LA BERKEL 100 G | |
| Romagnolo gerijpte rib-eye <i>Intens gemarmerde dry-aged dry-eye met diepe smaak</i> <i>Côte de boeuf affinée, persillée et savoureuse</i> <i>Intensely marbled dry-aged rib-eye with deep flavor</i> | 19.00 |
| Lomo Doblado Manteca <i>Delicaat gezouten en boterzachte Lomo Doblado</i> <i>Lomo Doblado tendre et délicatement salé</i> <i>Delicately salted, butter-soft Lomo Doblado</i> | 18.00 |

KAVIAAR CAVIAR

| | |
|--|--------|
| Royal Belgian Oscietra Kaviaar met blinis en zure room Caviar Royal Belgian Oscietra avec blinis et crème aigre <i>Royal Belgian Oscietra Caviar with blinis and sour cream</i> | |
| 30g | 75.00 |
| 50g | 125.00 |
| + shot Beluga Wodka | 5.00 |

VOORGERECHTEN ENTRÉES STARTERS

| | |
|---|-------|
| Gerookte paling, foie gras, variaties van rode biet, romige verse Berloumi ricotta en zwarte olijf | 24.00 |
| <i>Anguille fumée, foie gras, variations de betterave rouge, ricotta Berloumi crémeuse et olive noire Smoked eel, foie gras, variations of red beet, creamy fresh Berloumi ricotta, and black olive</i> | |
| Artisanale garnaalkroketten (2 stuks) met citroen en krokante peterselie | 19.00 |
| <i>Croquettes de crevettes maison (2 pièces), citron et persil croustillant Homemade shrimp croquettes (2 pieces) with lemon and crispy parsley</i> | |
| Carpaccio van rund met mosterdsla, verse zwarte truffel Tuber Melanosporum en zachte olijfolie | 26.00 |
| <i>Carpaccio de bœuf, feuilles de moutarde, truffe noire Tuber Melanosporum, huile d'olive douce Beef carpaccio with mustard greens, fresh black truffle Tuber Melanosporum, and delicate olive oil</i> | |
| Karnemelk stampers met gepocheerd hoeve-eitje "Kippengeluk" en handgepelde grijze garnalen | 29.00 |
| <i>Purée de babeurre, œuf fermier poché "Kippengeluk" et crevettes grises décortiquées à la main Buttermilk mash with a poached farm egg "Kippengeluk" and hand-peeled grey shrimp</i> | |

Smakelijk

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

| | |
|--|----------|
| Filet pur "Limousin" Rossini, haverwortel, Roscoff ui, roodlof en rozemarijn | 42.00 |
| Filet pur "Limousin" Rossini, salsifis, oignon de Roscoff, chicorée rouge et romarin <i>Filet pur "Limousin" Rossini with salsify, Roscoff onion, red chicory, and rosemary</i> | |
| Noordzee kabeljauw, jonge bladspinazie, beurre blanc met gebrande hooi | 38.00 |
| Cabillaud de la mer du Nord, jeunes feuilles d'épinard, beurre blanc au foin brûlé <i>North Sea cod with young spinach leaves, beurre blanc with smoked hay</i> | |
| Côte à l'os "West-Vlaams Rood", béarnaise of groene pepersaus (2p) | 39.00 pp |
| Côte à l'os "Rouge de Flandre-Occidentale", sauce Béarnaise ou au poivre vert (pour 2 personnes) <i>Côte à l'os "West-Vlaams Rood" with béarnaise or green pepper sauce (for two)</i> | |
| "Vol au vent du Mont Kemmel" van West-Vlaamse Schorenaar, kalfszwezerik, mousseline en grijze handgepelde garnaal (2p) | 44.00 pp |
| "Vol au vent du Mont Kemmel" au Schorenaar de Flandre-Occidentale, ris de veau, mousseline et crevettes grises (2p) <i>"Vol-au-vent du Mont Kemmel" with West Flemish Schorenaar chicken, veal sweetbreads, mousseline, and hand-peeled grey shrimp (for two)</i> | |
| Parelcouscous, seizoensgroenten, gefrituurd hoeve-eitje en coulis van paprika | 27.00 |
| Couscous perlé, légumes de saison, œuf fermier frit et coulis de poivron <i>Pearl couscous with seasonal vegetables, fried farm egg, and paprika coulis</i> | |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Dame blanche met vers gedraaid vanille-ijs | 15.00 |
| Dame blanche avec glace vanille fraîchement turbinée <i>Dame Blanche with freshly churned vanilla ice cream</i> | |
| Granny Smith, kaneel, panna cotta en honing-whisky | 15.00 |
| Granny Smith, cannelle, panna cotta et whisky au miel <i>Granny Smith apple, cinnamon, panna cotta, and honey-whisky</i> | |
| Crêpe Suzette 'anno 1954' | 17.00 |
| Assortiment van uitgekiende West-Vlaamse kazen | 18.00 |
| Assortiment de fromages affinés de Flandre-Occidentale <i>Selection of refined West Flemish cheeses</i> | |

Bon appétit