

HOSTELLERIE  
**MONT.KEMMEL**  
HEUVELLAND



*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.*

# MENU MONT KEMMEL

**Amuses van de chef**  
Amuse-bouches du chef

---

**Gerookte paling, ganzenlever, structuren van rode biet, romige versie ricotta  
Berlouni en zwarte olijf**  
Anguille fumée, foie gras, textures de betterave, ricotta Berlouni crémeuse et olive  
noire

---

**Canadese kreeft, jonge bladspinazie, zwarte truffel Tuber Melanosporum\***  
Homard du Canada, jeunes pousses d'épinards, truffe noire Tuber Melanosporum\*

---

**Filet pur van kalf, haverwortel, roscoff ui, roodlof en rozemarijn**  
Filet pur de veau, salsifis, oignon de Roscoff, chicorée rouge et romarin  
of ou

**Pladijs, butternut, parelcouscous, beurre blanc met gebrande hooi**  
Carrelet, butternut, couscous perlé, beurre blanc au foin brûlé

---

**Assortiment van uitgekiende West-Vlaamse kazen\*\***  
Assortiment de fromages affinés de Flandre-Occidentale\*\*  
of ou

**Granny Smith, panna cotta, kaneel en honing Whiskey**  
Granny Smith, panna cotta, cannelle et whisky au miel

---

**Koffie of selectie losse thees met verfijnde versnaperingen**  
Café ou sélection de thés en vrac avec mignardises raffinées

## PRIJZEN PRIX

---

3 gangen plats	75
4 gangen plats*	100
5 gangen plats**	115
Supplement kaas i.p.v. dessert Supplément fromage au lieu du dessert	9
Supplement kaas bij 3e gang Supplément fromage au 3ième plat	15

## WIJNEN VINS

---

3 gangen/ plats	35
4 gangen/ plats*	45
5 gangen/ plats**	55

*Aangepaste wijnen, uitgekiend door onze huissommelier Mathieu Vanneste  
Sommelier of the Year Michelin Benelux 2024 - Gault & Millau 2016*

*Vins assortis, soigneusement sélectionnés par notre sommelier maison Mathieu Vanneste  
Sommelier de l'Année Michelin Belux 2024 - Gault & Millau 2016.*

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

## LUNCHMENU MENU LUNCH

*Onze lunch zal enkel geserveerd worden op woensdag-, donderdag-, vrijdag- en zaterdagmiddag. Niet op feestdagen.  
De lunch kan dagelijks wisselen en 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.

## OM TE DELEN À PARTAGER

<b>Geroosterd mergpijpje op hooi met gezouten ansjovis &amp; pittige dressing</b> Os à moelle rôti au foin, anchois salé et vinaigrette piquante	18.00
<b>Hummus van zandwortel met geroosterd flatbread</b> Houmous de carotte avec pain plat grillé	13.00
<b>Gegrilde gamba's, groene kruiden &amp; chilipepers</b> Gambas grillées, herbes verts & piment	18.00
<b>Lamsgehaktballetjes met frisse kaasdip, radijs &amp; verse kruiden</b> Boulettes d'agneau, sauce au fromage frais, radis & herbes	16.00
<b>Cut by the Berkel - 100 g</b> Tranché à la Berkel - 100 g	
<b>Romagnolo gerijpte rib-eye</b> (côte de bœuf affinée)	19.00
<b>Lomo Doblado Manteca</b>	18.00

## KAVIAAR CAVIAR

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

<b>30g</b>	75.00
<b>50g</b>	125.00
<b>+ shot Beluga Wodka</b>	5.00

## VOORGERECHTEN ENTRÉES

<b>Gerookte paling, foie gras, variaties van rode biet, romige verse Berloumi ricotta en zwarte olijf</b> Anguille fumée, foie gras, variations de betterave rouge, ricotta Berloumi crémeuse et olive noire	24.00
<b>Artisanale garnalkroketten (2 stuks) met citroen en krokante peterselie</b> Croquettes de crevettes maison (2 pièces), citron et persil croustillant	19.00
<b>Carpaccio van rund met mosterdsla, verse zwarte truffel Tuber Melanosporum en zachte olijfolie</b> Carpaccio de bœuf, feuilles de moutarde, truffe noire Tuber Melanosporum, huile d'olive douce	26.00
<b>Karnemelk stampers met gepocheerd hoeve-eitje "Kippengeluk" en handgepelde grijze garnalen</b> Purée de babeurre, œuf fermier poché "Kippengeluk" et crevettes grises décortiquées à la main	29.00

## HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX

<b>Filet pur "Limousin" Rossini, haverwortel, Roscoff ui, roodlof en rozemarijn</b> Filet pur "Limousin" Rossini, salsifis, oignon de Roscoff, chicorée rouge et romarin	42.00
<b>Noordzee kabeljauw, jonge bladspinazie, beurre blanc met gebrande hooi</b> Cabillaud de la mer du Nord, jeunes feuilles d'épinard, beurre blanc au foin brûlé	38.00
<b>Côte à l'os "West-Vlaams Rood", béarnaise of groene pepersaus (2p)</b> Côte à l'os "Rouge de Flandre-Occidentale", sauce Béarnaise ou au poivre vert (pour 2 personnes)	39.00 pp
<b>"Vol au vent du Mont Kemmel" van West-Vlaamse Schorenaar, kalfszwezerik, mousseline en grijze handgepelde garnaal (2p)</b> "Vol au vent du Mont Kemmel" au Schorenaar de Flandre-Occidentale, ris de veau, mousseline et crevettes grises (2p)	44.00 pp
<b>Parelcouscous, seizoensgroenten, gefrituurd hoeve-eitje &amp; paprikacoulis</b> Couscous perlé, légumes de saison, œuf fermier frit et coulis de poivron	27.00

## DESSERTS

<b>Dame blanche met vers gedraaid vanille-ijs</b> Dame blanche avec glace vanille fraîchement turbinée	15.00
<b>Granny Smith, kaneel, panna cotta en honing-whisky</b> Granny Smith, cannelle, panna cotta et whisky au miel	15.00
<b>Crêpe Suzette 'anno 1954'</b>	17.00
<b>Assortiment van uitgekiende West-Vlaamse kazen</b> Assortiment de fromages affinés de Flandre-Occidentale	18.00