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

Carpaccio van hert, ganzenlever, notensla, sesam
Carpaccio de cerf, foie gras, roquette, sésame

en/of

Sint-jakobsnoot, pompoen, trompet de la mort
Coquilles Saint-Jacques, butternut, trompettes-de-la-mort

Wilde eend, savooi, cranberry, amandelkroketjes
Canard sauvage, chou de Savoie, canneberge, croquettes aux amandes

of

Kabeljauw, spinazie, mousseline, pommes château
Cabillaud, épinards, mousseline, pommes château

Parfait glacé, structuren van kweepeer
Parfait glacé, déclinaisons de coing

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 17.00
Croquettes au chorizo, salsa de tomates et aïoli

Gehaktballetjes van Mechelse koekoek, dip van mango en curry 20.00
Boulettes de coucou malines, dip à la mangue et curry

CUT BY THE BERKEL 100 G TRANCHÉ À LA BERKEL 100 G

Secreto nr 7 26.00
Intens gemarmerde dry-aged rib-eye met diepe smaak
Côte de boeuf affinée, persilée et savoureuse

Pata Negra 100% 35.00
Pan Con Tomate - Geserveerd met krokant brood en tomatensalsa
Pan Con Tomate - Servi avec du pain croustillant et de la salsa de tomates

VIS TAPA TAPA DE POISSON

Bruschetta, gravlax van zalm, guacamole 18.00
Bruschetta, saumon façon gravlax, guacamole

Oesters Gillardeau - per stuk 4.50/stuk
Huîtres Gillardeau - par pièce

Goujonettes van de chef, zoetzure groenten, verse tartaarsaus 22.00
Goujonettes du chef, légumes aigres-doux, sauce tartare fraîche

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Sint-jakobsnoot, pompoen, trompet de la mort 29.00
Coquilles Saint-Jacques, butternut, trompettes de la mort

Garnaalkroket van het huis (2 stuks) citroen, gefruite peterselie 24.00
Croquettes aux crevettes maison (2 pièces) citron, persil frit

Pomme moscovite, Royal Belgian Oscietra kaviaar 30 gr (2p) 40.00 pp
Pomme moscovite, caviar Royal Belgian Oscietra 30 g (2p)

Carpaccio van hert, ganzenlever, notensla, sesam 28.00
Carpaccio de cerf, foie gras, roquette, sésame

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX

Wilde eend, savooi, cranberry, amandelkroketjes 40.00
Canard sauvage, chou de Savoie, cranberry, croquettes aux amandes

Hertenkalf, pastinaak, butternut, spruitjes 44.00
Jeune cerf, panais, courge butternut, choux de Bruxelles

Kabeljauw, spinazie, mousseline, pommes château 38.00
Cabillaud, épinards, mousseline, pommes château

VAN DE GRILL

Kreeft met lookboter van de chef 49.00
Homard au beurre à l'ail du chef

Filet pur "Limousin" van over de schreve 44.00
Filet pur "Limousin"

Côte à l'os "West-Vlaams Rood" (2p) 39.00 p.p.
Côte à l'os "Rouge de Flandre-Occidentale" (2p)

Tomahawk "Berugi" - Belgische Wagyu (2p) 59.00 p.p.
Tomahawk "Berugi" Wagyu belge (2p)

Bijgerechten

- **Handgesneden frietjes met verse mayonaise** 6.00
Frites coupées à la main, mayonnaise fraîche
- **Huisbereide aardappelpuree met hoeveboter** 4.00
Purée de pommes de terre au beurre
- **Pasta met hoeveboter en salie** 5.00
Pâtes fraîches au beurre et à la sauge
- **Wortel met komijn** 5.00
Carottes au cumin
- **Bloemkool met Flandrien Grand Cru** 6.00
Chou-fleur au fromage Flandrien Grand Cru
- **Peper en/of bearnaisesaus** 4.00
Sauce au poivre et/ou béarnaise
- **Groene salade, kerstomaat, rode ui** 4.00
Salade verte, tomates cerise, oignon rouge

DESSERTS

Dame blanche met vers gedraaid vanille-ijs 15.00
Dame blanche avec glace vanille fraîchement turbinée

Le 'colonel' du Mont Kemmel 15.00

Crêpe Suzette 'anno 1954' 17.00

Parfait glacé, structuren van kweepeer 18.00
Parfait glacé, déclinaisons de coing

Kaaskar met Belgische kazen 18.00
Assortiment de fromages belges

Conferencepeer, chocolade, gezouten karamel, citroenverbena 16.00
Poire Conférence, chocolat, caramel au beurre salé, verveine citronnée

HOSTELLERIE

KEMMELBERG

Hotel & Restaurant

Est. 1954

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