



HOSTELLERIE

KEMMELBERG

Hotel & Restaurant

Est. 1954

*Welkom bij Hostellerie Kimmelberg
Bienvenue à l'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.

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

Gemarineerde makreel - Biet - Palmkool - Lavas
Maquereau mariné – Betterave – Chou palmiste – Livèche

Langoustine - Venkel - Witte asperges - Vadouvan**
Langoustine – Fenouil – Asperges blanches – Vadouvan**

supplement - supplément caviar €18

Roodbaars - Prei - Karnemelk*
Rouget-barbet – Poireau – Babeurre*

Pluma Iberico - Morilles - Doperwt - Gepofte wortel - Dragon
Pluma Ibérique – Morilles – Petit pois – Carotte soufflée – Estragon

Ananas - Luchtige kokos - Witte Chocolate
Ananas – Noix de coco légère – Chocolat blanc

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 Supplément fromage	15
Supplement kaas i.p.v. dessert Supplément fromage au lieu du dessert	9

WIJZEN VINS

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

*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
Nos menus sont servis uniquement pour l'ensemble des convives à table.

OM TE DELEN À PARTAGER

Geroosterd mergpijpje op hooi met gezouten ansjovis en pittige dressing Os à moelle rôti au foin, anchois salé et vinaigrette piquante	18.00
Hummus van zandwortel met geroosterd flatbread Houmous de carotte avec pain plat grillé	13.00
Gegrilde gamba's, groene kruiden en chilipepers Gambas grillées, herbes verts et piment	18.00
Lamsgehaktballetjes met frisse kaasdip, radijs en verse kruiden Boulettes d'agneau, sauce au fromage frais, radis et herbes	16.00
Oesters Gillardeau - 6 stuks Huîtres Gillardeau - 6 pièces	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>	19.00
Lomo Doblado Manteca <i>Delicaat gezouten en boterzachte Lomo Doblado</i> <i>Lomo Doblado tendre et délicatement salé</i>	18.00

KAVIAAR CAVIAR

Royal Belgian Oscietra Kaviaar met blinis en zure room Caviar Royal Belgian Oscietra avec blinis et crème aigre	
30g	75.00
50g	125.00
+ shot Beluga Wodka	5.00

VOORGERECHTEN ENTRÉES

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

Smakelijk

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX

Filet pur "Limousin" Rossini, haverwortel, Roscoff ui, roodlof en rozemarijn Filet pur "Limousin" Rossini, salsifis, oignon de Roscoff, chicorée rouge et romarin	42.00
Noordzee kabeljauw, jonge bladspinazie, beurre blanc met gebrande hooi Cabillaud de la mer du Nord, jeunes feuilles d'épinard, beurre blanc au foin brûlé	38.00
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 (pour 2 personnes)	39.00 pp
"Vol au vent du Mont Kemmel" van West-Vlaamse Schorenaar, kalfszwezerik, mousseline en grijze handgepelde garnaal (2p) "Vol au vent du Mont Kemmel" au Schorenaar de Flandre-Occidentale, ris de veau, mousseline et crevettes grises (2p)	44.00 pp
Parelcouscous, seizoensgroenten, gefrituurd hoeve-eitje en coulis van paprika Couscous perlé, légumes de saison, œuf fermier frit et coulis de poivron	27.00

DESSERTS

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

Bon appétit