

Degustatiemenu

Ambachtelijk **kroket van fijne kazen**, huysgemaakte mayonaise - verfijnd slaatje.

Vidée van La Belle Flamande kip - fris slaatje - krieltjes met verse peterselie of kroketjes.
39,90

Traag gegaard **kalfsvlees** met tonijnmayonaise, Parmezaanse kaas en appelkappers.

Kogelbiefstuk van Hereford-rund - warme seizoensgroenten - keuze uit peperroomsaus of een klassieke béarnaisesaus - krieltjes met verse peterselie of kroketjes.

49,90

Kroket van Noordzeevruchten - frisse cocktailsaus - citroen - slaatje van de chef.

Filet van zeebaars - gestoofde venkel - witloof, grijze garnalen - beurre blanc - dille - krieltjes met verse peterselie of kroketjes.

49,90

Licht geschroeide **tataki van watermeloen** – oosterse stijl. ✓

Huysbereide scrigni – burrata - jonge courgette - gepofte tomaatjes - basilicum. ✓
39,90

Hoofdgerecht

Ambachtelijk **kroket (2) van fijne kazen**, huysgemaakte mayonaise - verfijnd slaatje. ✓
20,90

Vidée van La Belle Flamande kip - fris slaatje - krieltjes met verse peterselie of kroketjes.
25,90

Traag gegaard **kalfsvlees** met tonijnmayonaise, Parmezaanse kaas en appelkappers.
21,90

Kogelbiefstuk van Hereford-rund - warme seizoensgroenten - keuze uit peperroomsaus of een klassieke béarnaisesaus - krieltjes met verse peterselie of kroketjes.
37,90

Kroket van Noordzeevruchten (2st) - frisse cocktailsaus - citroen - slaatje van de chef.
23,90

Filet van zeebaars - gestoofde venkel - witloof, grijze garnalen - beurre blanc - dille - krieltjes met verse peterselie of kroketjes.
33,90

Licht geschroeide **tataki van watermeloen** – oosterse stijl. ✓
23,90

Huysbereide scrigni – burrata - jonge courgette - gepofte tomaatjes - basilicum. ✓
24,90

Desserten

Dame blanche 'Huys Kermpt'

12,90

Passievrucht – karamel - pecan - framboos

13,90

**HUYS
KERMPT**
RESTAURANT

Info allergenen: u vindt alle info op <https://kiezelhuys.be/restaurant-huys-kermpt/allergenen/> en kan aan bedienend personeel of onze chef uiteraard steeds uitleg vragen en aandachtspunten bespreken.

Bieren

Cristal 25cl	3,20
Grimbergen Blond - Bruin	4,90
Cristal 0.0% 25cl	3,30
Duvel - Omer	5,00
Force Majeure tripel hop 0.0%	4,90
Tripel Huys Kermpt 9%	5,90

Frisdranken - waters - fruit

Chaudfontaine Plat - Bruisend	3,30
Chaudfontaine Plat 50cl – 1l	5,70 9,80
Chaudfontaine Bruis 50cl – 1l	5,70 9,80
Coca-Cola Zero - Regular	3,50
Fanta Orange - Sprite	3,50
Gini Bitter Lemon	3,80
Schweppes Tonic	3,80
Lipton Ice Tea Regular	3,80
Tönissteiner Citroen - Vruchtenkorf	
Naranja - Orange	4,20
Biosappen den Boogerd	4,20
Appel – Peer met rode vruchten - Appel gember	

Warme dranken

Koffie	3,60
Mokka - Dubbele Mokka	3,60 4,70
Decafeïne	3,60
Cappuccino	4,90
Koffie Verkeerd	4,90
Latte Macchiato	4,90
Theemengeling van het huys	4,90

*Vraag onze suggesties van huysbereide
theevarianties van het seizoen*

Mocktails

Vers appel met garnituren	5,90
Vers perensap met rode vruchten	5,90
Appelsap met gember met garnituren	5,90

Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin	13,50
Schweppes – citroen - krachtig met frisse afdrank	
Double You Gin Schweppes	14,50
Indian Tonic- zoethout citroen- floraal	
Tanqueray Gin	14,50
Schweppes Indian Tonic- komkommer- fris	

Spritz en Aperitieven

Aperol & Witte Wijn	8,50
Aperol & Cava	9,50
Campari Spritz	9,50
Limoncello Spritz	9,50
Martini Bellini	8,50
Martini Bianco - Rosso	6,40
Porto rood - wit	6,40
Campari	6,60
Ricard	6,60
Kirr Royal	6,90

Digestieven

Limoncello	5,40
Amaretto Disaronno	6,80
Baileys	6,80
Sambuca	6,80
Courvoisier VSOP	8,50
Calvados	8,20

Sterk

Cointreau	6,50
Bacardi Superior Blanca	6,50
Vodka Smirnoff	6,50

Whisky

J&B	6,50
Wild weasel single malt	10,50
Ardgbeg - Single Malt – 10y	10,50

Bubbels

Cava Masia	Glas	7,80
	Fles	39,00
Cava MVSA Alcoholvrij	Glas	7,80
	Fles	39,00
Champagne Arnaud de Beuroy		69,00
Brut blanc de noirs		

Huyswijnen (vraag naar onze suggesties)

w - Fiorito Pinot Grigio 2024 (I)	Glas	5,90
	Fles	30,90
R - Fiorito Zinfandel 2024 (I)	Glas	5,90
	Fles	30,90
Rosé – Le Crassier 2024 (Sp)	Glas	5,90
	Fles	30,90