

Herfstsuggesties Huys Kermpt

Gevulde pasta – ragout van wild – boschampionns – wildjus – Parmezaanse kaas

VG 18,95

HG 29,95

Hazenrugfilet – boschampionns – stoofpeer – veenbes – wildjus – kroketjes,

krielkaardappeltjes met peterselie of frietjes

39,00

Supplement verse zwarte truffel

15,00

Mafaldini (verse pasta) – boschampionns - verse zwarte truffel – Parmezaanse kaas ✓*

32,95

Wijnsuggestie

La Sélection Château du vieux parc Corbières – Frankrijk – 2019

Fles 45,00 Glas 10,00

Rode wijn van de Languedoc-Roussillon met een blend van Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre en Carignan.

De diepe, bijna zwarte kleur kondigt een intense neus aan, complex en verfijnd, met aroma's van rijp fruit, zwarte bes, zwarte olijf, bosgrond en kaneel. In de mond ontfouwen zich smaken van bramen en tapenade, rond en vol, waarbij lichte tannines voor karakter en persoonlijkheid zorgen.

Degustatiemenu's Huys Kermpt

Vleesmenu

*Traag gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise,
Parmezaanse kaas en appelkappers (Vitello Tonnato).*

*Kogelbiefstuk van Hereford-rund - warme seizoensgroenten - keuze uit peperroomsaus
of een klassieke béarnaisesaus - peterseliekrieltjes, frietjes of kroketjes.*

49,90

Vismenu

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

*Filet van zeebaars - gestoofde venkel - witloof, grijze garnalen - beurre blanc - dille
- peterseliekrieltjes, frietjes of kroketjes.*

49,90

Vegetarische menu_ ✓

*Salade Limburgse geitenkaas – appel – walnootolie van Den Boogerd –
vijgen – balsamico ✓*

*Huysbereide scrigni (juwelendoosje van pasta) – burrata - jonge courgette - gepofte
tomaatjes - basilicum. ✓*

39,90

Klassieke menu

Ambachtelijke kroket van fijne kazen, huysgemaakte mayonaise - verfijnd slaatje.

Vidée van La Belle Flamande kip – peterseliekrieltjes, frietjes of kroketjes.

39,90



*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.*

À la carte Huys Kermp

Voorgerechten

Ambachtelijke kroket (1st) van fijne kazen, huysgemaakte mayonaise - slaatje. ✓

14,90

Kroket van Noordzeevruchten (1st) - frisse cocktailsaus - citroen - slaatje van de chef.

17,20

Huysbereide scrigni (juwelendoosje van pasta) – burrata - jonge courgette - gepofte tomaatjes - basilicum. ✓

16,95

Hoofdgerechten vlees

Kogelbiefstuk van Hereford-rund - warme seizoensgroenten - keuze uit peperroomsaus of een klassieke béarnaisesaus - peterseliekrieltjes, frietjes of kroketjes.

37,90

Vidée van La Belle Flamande kip - fris slaatje - peterseliekrieltjes, frieten of kroketjes.

25,90

Traag gegaard kalfsvlees – tonijnmayonaise - Parmezaanse kaas - appelkappers (Vitello Tonnato).

21,90

Hoofdgerechten vis

Filet van zeebaars - gestoofde venkel - witloof, grijze garnalen - beurre blanc - dille - peterseliekrieltjes, frietjes of kroketjes.

33,90

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

23,90

Mafaldini (verse pasta) – scampi (8) - romige beurre blanc - fijne groentjes*

28,95

Hoofdgerechten vegetarisch

Ambachtelijke kroket (2 st) van fijne kazen, huysgemaakte mayonaise - slaatje. ✓

20,90

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

24,90

Mafaldini (verse pasta) – tomaat – basilicum - pijnboompitten – rucola – Parmezaan ✓*

22,95

* Deze elegante lintpasta met golvende randen werd begin 20e eeuw in Napels gecreëerd en genoemd ter ere van prinses Mafalda van Savoye, dochter van koning Victor Emanuel III. De verfijnde vorm zou verwijzen naar de kanten versiering van koninklijke jurken.

Hoofdgerechten salades

Griekse salade – feta – calamares – gemarineerde paprika

26,35

Salade kip/scampi (3) – vers fruit

26,35

Salade Limburgse geitenkaas – appel – walnootolie van Den Boogerd –

vijgen – balsamico ✓

26,35

Supplement kroketjes, peterselieaardappeltjes of frietjes

3,60

Burgers, enkel bij de lunch (11.30u)

Scampiburger met frietjes

23,95

Vegetarische burger met frietjes ✓

23,95

Rundsburger met frietjes

23,95

Voor de kleintjes

Vidée Huys Kermpt met frietjes

13,95

Lange hamburger met frietjes

11,95

Kipnuggets met appelmoes en frietjes

11,95

Schatkistijtsje

3,95

Desserten

Dame blanche ‘Huys Kermpt’

12,90

Passievrucht – karamel - pecan - framboos

13,90



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
Tönissteiners	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 appelsap 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
<i>Schweppes – citroen - krachtig met frisse afdrank</i>	
Double You Gin Schweppes	14,50
<i>Indian Tonic- zoethout citroen- floraal</i>	
Tanqueray Gin	14,50
<i>Schweppes Indian Tonic- komkommer- fris</i>	

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 en Whisky

Cointreau	6,50
Bacardi Superior Blanca	6,50
Vodka Smirnoff	6,50
J&B	6,50
Wild weasel single malt	10,50
Ardgbeg - Single Malt – 10y	10,50

Bubbels

Cava Masia Org. Reserva Brut	Glas	7,80
	Fles	39,00
Cava MVSA Alcoholvrij	Glas	7,80
	Fles	39,00
Champagne Arnaud de Beauroy		69,00
Brut blanc de noirs		

Huyswijnen

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