

Suggesties Huys Kermpt

VG Trio van veggie kroketten – rucola – humus ✓

15,95

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

17,95

VG of TO SHARE Kaasplankje van de Kaastafel (200 gr)

21,00

HG Spareribs Huys Kermpt – fris slaatje – saus van het huys*

29,95

HG Scampi Huys Kermpt*

28,95

HG Eendenborst – warme groenten – jus van rozemarijn*

31,00

HG Mix van vlees – fris slaatje – saus van het huys*

34,00

Wijntip bij de eendenborst:

Rione del Falco Primitivo di Manduria DOC Riserva - Italie – 2021

Fles 38,00 Glas 8,10

*Krachtige en volle rode wijn van de **Primitivo-druif** uit Zuid-Italië. Aroma's van rijpe kersen, donker fruit en subtiele kruidigheid met tonen van vanille en peper. Fluweelzacht en rond in de mond met fijne tannines en een lange, warme afdronk. Ideaal bij gegrild rood vlees, stoofgerechten en gerijpte kazen.*

HG Spaghetti – kip – tomaat – lentegroenten

23,95

HG Spaghetti– Limburgse geitenkaas – tomaat – basilicum ✓

23,95

* Gratin, frietjes of kroketjes zijn inbegrepen in de hoofdgerechten.

Degustatiemenu's Huys Kermpt

Vleesmenu

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

Eendenborst - warme seizoensgroenten – jus van rozemarijn - gratin, frietjes of kroketjes.
49,90

Vismenu

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

*Vis van de dag – broccoli – venkel – grijze garnalen – beurre blanc – dille
gratin, frietjes of kroketjes.*
49,90

Vegetarische menu ✓

Trio van veggie kroketten - rucola - humus ✓

Mafaldini (verse pasta) – fijne groenten – tomaat - basilicum ✓
39,90

Klassieke menu

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

Vidée van La Belle Flamande kip – gratin, 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 Kermpt

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

Hoofdgerechten vlees

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

37,90

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

25,90

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

24,90

Hoofdgerechten vis

Vis van de dag – broccoli – venkel – grijze garnalen – beurre blanc – dille gratin, 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

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

Salade kip/scampi (3) – vers fruit

26,35

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

26,35

Supplement kroketjes, gratin of frietjes

3,60

Supplementen

Extra brood 2,50

Extra kaas 2,00

Pasta aglio e olio 5,00

Voor de kleintjes

Vidée Huys Kermpt met frietjes

13,95

Lange hamburger met frietjes

11,95

Kipnuggets met appelmoes en frietjes

11,95

Kinderijsje

6,00

Desserten

Dame blanche ‘Huys Kermpt’

12,90

Markisa: bodem van pecan – cremeux van passievrucht -caramelmousse

13,90

Kaasplankje van de Kaastafel (200 gr)

21,00

Supplement slagroom

1,50



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 met rode vruchten - Peer gember

Bubbels

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

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

Mocktails

Vers appelsap met rode vruchten	5,90
Perensap met gember met garnituren	5,90
Alcoholvrije Gin Tanqueray tonic	11,90
Crodino rosso en schweppes	9,90

Gin Tonic

Bombay Sapphire Gin	13,50
<i>Schweppes Indian Tonic - citroen - krachtig met frisse afdronk</i>	

Double You Gin Schweppes	14,50
<i>Schweppes 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	9,50

Huyswijnen

w - Fiorito Pinot Grigio 2024 (l)	Glas	5,90
	Fles	29,90
R - Fiorito Zinfandel 2024 (l)	Glas	5,90
	Fles	29,90
Rosé – Le Crassier 2024 (Sp)	Glas	5,90
	Fles	29,90

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
Ardbeg - Single Malt – 10y	10,50