

# NAGERECHTEN

## na

<b>Crème brûlée Hazelnoot</b> Huisgemaakte custard, gekarameliseerd met bruine suiker en een bolletje ijs van tonkabonen.	7.5	<b>Dame Blanche</b> Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	7.5
<b>Choco Amaretto</b> Huisgemaakte amaretto mousse met stukjes chocolade en slagroom.	7.5	<b>Appelcrumble</b> Appeltaartje met een bolletje vanille-ijs en slagroom. Exclusief voor ons gemaakt door 'Walter van Erven'.	7.5
<b>Trifle Lemon Curd</b> Vanille room op basis van eiwit schuim, koekjes, lemon curd en merengue.	7.5	<b>Kersentaartje</b> Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen, een bolletje vanille-ijs en slagroom.	5.8
<b>Fromages</b> Selectie van drie soorten kaasjes van 'Lekkernij Kaas & Delicatessen'.	10.5	<b>Hazelnoot Slagroom Progres</b> Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie 'Walter van Erven'.	5.8

## voor de kleintjes

<b>Kinderfeestje</b> Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.	5.5	<b>Kleintje Dame Blanche</b> Bolletje vanille-ijs, warme chocolade saus en slagroom.	5.5
<b>Crème brûlée</b> Huisgemaakte pudding met een gekarameliseerd suikerlaagje.	6.0	<b>Ijs op een stokje</b> Magnum Classic, Almond of White.	3.5

**Happy to  
see you again**



**Onze borrel, bites en food kadobon**  
Geef eens een smakelijk kado aan  
iemand die een lekker etentje  
en/of borreltje verdient!

*volg ons op Facebook of Insta*

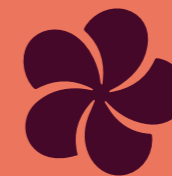
f @ 013 463 3980 | info@korenbloemtilburg.nl

korenbloemtilburg.nl



# DINNER

**Please  
show me  
the bites**



**KORENBLOEM**  
borrel, bites & food

# D I N E R

voor een wijn suggestie,  
vraag naar onze wijnkaart



## lekker pitsen

<b>Desembol</b> Brood met aioli, zeezout en extra virgin olijfolie.	6.5
<b>Bruschetta Korenbloem</b> Gegrilde dessem met tomatenmengsel op basis van basilicum, knoflook, pijnboompitjes, extra virgin olijfolie en gegratineerd met Mozarella.	7.5
<b>Olijven</b> Blikje olijven met ansjovis.	4.5
<b>Sardientjes</b> Sardientjes op toast met tomaat, knoflook en Kewpie.	10.5
<b>Pimientos de Padron</b> Groene Spaanse pepers met fleur de sel	6.5
<b>Oesters</b> Seizoenoesters per stuk met citroen en sjalottenvinaigrette.	3.7
<b>Pata Negra</b> Vers gesneden Spaanse Iberico ham.	9.8
<b>Hummus</b> Turks brood met huisgemaakte hummus, extra virgin olijfolie, gerookte amandel en mint.	8.5
<b>Dim Sum</b> Krokant gefrituurde gyoza van kip met soja, gembersaus en Spaanse peper.	6.5

## voorgerechten

<b>Pomodori</b> Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van pomodori tomaten, bosui en taugé.	6.0
<b>Bisque</b> Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.	10.5
<b>Buikspek</b> Krokant gebakken buikspek met aardpeer, hazelnoot en een puree van gepofte ui.	9.5
<b>Carpaccio</b> Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.	11.5
<b>Steak tartaar</b> Tartaar met piccalillymayo, cornichons, Amsterdamse uitjes en kappertjes.	13.5
<b>Black Tiger Pil Pil</b> Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.	11.0
<b>Tataki van tonijn</b> Licht geschroeide verse tonijn met een jasje van furikake, wasabimayonaise, sojaboon, radijs, sesam en zoetzure komkommer.	11.8
<b>Terrine van eendenlever</b> Eendenlever met sjalottencompôte, port, crumble van gekarameliseerde walnoten en brioche.	18.5
<b>Paddenstoelen</b> Gegratineerde paddenstoelen met geitenbrie, bosui en kruidboter.	8.5
<b>Escargots</b> Slakken in lookboter. Voor de liefhebber gegratineerd met kaas.	8.5

## hoofdgerechten

<b>Kabeljauwhaas beurre blanc</b> Op de huid gebakken kabeljauw met een huisgemaakte beurre blanc saus en groenten. Geserveerd met verse frietjes.	25.5	<b>Kalfspicanha</b> Dun gesneden kalfsvlees in champignon truffel roomsaus. Geserveerd met verse frietjes.	22.5
<b>Saté bowl</b> Gemarineerde kippendijen met huisgemaakte satesaus, gewokte haricots verts, komkommer, gekookt eitje, cassave en taugé. Keuze uit rijst of frietjes.	18.5	<b>Bowl of Spare Ribs</b> Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.	19.5
<b>Arabisch stoofpotje</b> Stoofpotje van kikkererwten, bruine bonen, Ras el hanout, diverse groenten en Turks brood.	17.5	<b>Salade Bief</b> Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.	16.7
<b>Sirloin steak 180 gram</b> <b>Sirloin steak 90 gram</b> Grain fed steak met een keuze uit peper- of rode portsaus en gewokte groenten. Geserveerd met verse frietjes.	26.8 16.8	<b>Salade Geit</b> Salade met lauwwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, blauwe druiven, warme appel en friszoete vinaigrette met honing. Supplement uitgebakken gezouten spek.	16.5 1.5
<b>Burger 'LeJeune'</b> Briochebol met sesam met de welbekende hamburger van 'Slagerij LeJeune', gebakken rode ui, little gem, vleestomaat, augurk en zoete aardappelfrietjes. Keuze uit appel-piccalilly saus of truffelmayonaise.	17.0	<b>Gele curry met gamba's</b> Gele pittige curry met Black Tiger gamba's, komkommer en witte rijst.	19.5
<b>Specialiteit van de Chef</b> Een wisselend vleesgerecht uitgekozen door de chefs.	dagprijs	<b>Pasta pesto</b> Pasta met romige rode pestosaus en diverse groenten.	18.5
		<b>Vangst van de dag</b> Een wisselend gerecht van verse vis.	dagprijs



Welke wijn drink je bij je favoriete gerecht? Wij geven graag advies.

## voor de kleintjes

<b>voor</b> <b>Pomodori soepje</b> Tomatensoepje gevuld met gehaktballetjes van 'Slagerij LeJeune'.	3.5	<b>Mini carpaccio</b> Onze welbekende carpaccio in het klein van rund met rucola, oude kaas, croutons, pijnboompitten en truffelmayo.	7.5
<b>hoofd</b> <b>Crispy Chicken met frietjes</b> Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.	6.5	<b>Pannenkoekstapeltje</b> Gebakken American Pancakes met verschillende toppings. Keuze uit banaan, spek of naturel.	5.5
<b>Vetjes</b> Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes. Keuze uit bitterballen of frikadelletjes of kipnuggets.	7.5	<b>Pasta Bolognese</b> Spaghetti met huisgemaakte zoete tomatensaus en met gehakt van 'Slagerij LeJeune'.	7.5
<b>Kinder Spare Ribs</b> Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.	10.5	<b>Vissticks</b> Vier stukjes vissticks met mayonaise en appelmoes. Supplement worteltjes.	7.5 1.7



A CITY PLACE  
FOR YOU & ME

KORENBLOEM  
borrel, bites & food

KORENBLOEM  
borrel, bites & food