

NAGERECHTEN

na

Crème Brûlée Huisgemaakte custard, gekarameliseerd met geflambeerde suiker.	7.5	Appelcrumble Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door Walter van Erven met een bolletje vanille-ijs en slagroom.	6.5
Pastei de Aardbei Bladerdeeg gevuld met room van aardbeien, verse aardbeien en ijs van Limoncello.	8.5	Kersentaartje Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door Walter van Erven.	6.5
Guilty Pleasure Taartje van witte chocolade mousse en Oreo met een bolletje Mars ijs.	8.5	Frozen Progres Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie Walter van Erven.	6.5
Fromages Drie soorten kaasjes van Zuivelhoeve met geroosterd suikerbrood, gekarameliseerde noten en druiven.	10.5	Espresso Cannoli Een ultieme verwennerij; koffie met Siciliaans gerold wafeltje gevuld met karamel zeezout- of pistache crème.	5.8
Dame Blanche Blijft stiekem heel lekker toch!	7.5	Praline Drie heerlijke chocolaatjes van Huize Geers. Lekker voor bij de koffie toch?	4.5
Affogato Vanille ijs overgoten met hete espresso. <i>Voor de liefhebber met Amaretto DiMombaruzzo 4.5</i>	5.5		

voor de kleintjes

Kinderfeestje Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.	6.5	Ijs op een stokje Magnum Classic, Almond of White.	3.5
Kleintje Dame Blanche Een bolletje vanille-ijs, koude chocoladesaus en slagroom.	5.5		

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

Desembol Brood met aioli, fleur de sel en extra virgin olijfolie.	6.5
Bruschetta Kristalbrood met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, aceto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper.	8.5
Oesters Seizoensoesters per stuk, met citroen en sjalottenvinaigrette.	3.7
Pata Negra Vers gesneden Spaanse Iberico ham.	9.8
Albondiga's Gehaktballetjes in pittige tomatensaus.	9.8
Feta Dip Kristalbrood met huisgemaakte dip van feta, knoflook, citroenzest en olijfolie.	8.5
Chicken Karaage Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo, citroen en sesamzaadjes.	9.8
Dim Sum Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.	8.5
Vegan Dim Sum Krokant gefrituurde gyoza met vijf verschillende groentes met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.	8.5
Tempura Garnalen Vijf tempura garnalen met kewpie, chili saus en limoenzest.	10.5
Lumpia Ajam Krokante loempia's met gefrituurde mihoen, peper en kruidige ketjap.	8.5
Pimientos de Padron Groene Spaanse pepertjes met fleur de sel.	7.5

voorgerechten

Pomodori Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van Pomodori tomaten met bosui en taugé.	7.5
Bisque Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.	10.5
Tom Ka Kai Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.	7.5
Beef Tataki Licht geschroeide diamanthaas met gebakken knoflook, bosui en een soja-sesamdressing.	13.5
Carpaccio Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.	12.5
Steak Tartaar Tartaar met truffelmayonaise, cornichons, Amsterdamse uitjes, kappertjes en een krokant van Parmezaan.	14.5
Black Tiger Pil Pil Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.	13.5
Tonijn Tataki Verse tonijn met een jasje van furikake, licht geschroeid met wasabimayonaise, soja, radijs en ingelegd komkommer.	13.5
Burrata Geroosterde tomaatjes met knoflook, burrata, hennepzaadjes en balsamicostroop. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5</i>	13.5
Escargots Slakken in lookboter. <i>Voor de liefhebber gegratineerd met oude kaas</i>	9.5

hoofdgerechten

Pasta Gamba's Linguine met gemarineerde Black Tiger Gamba's, een romige pesto saus, diverse groenten en rode peper.	21.5	Specialiteit van de Chef Een wisselend gerecht uitgekozen door de chef.	dagprijs
Portobello Gevuld met bospaddenstoelen, blauwader kaas, saus van gepofte tomaat, geserveerd met kristalbrood.	20.5	Bowl of Spare Ribs Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.	21.5
Saté Ajam Gemarineerde kippendijen op stok met huisgemaakte satésaus, komkommer, gebakken uitjes, gefrituurde mihoen, atjar en seroendeng. Keuze uit verse frietjes of rijst. <i>Voor de liefhebber uit te breiden naar 6 stokjes saté 5.5</i>	20.5	Salade Bief Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.	18.5
Tournedos Malse ossenhaas met een keuze uit truffeljus of pepersaus en gewokte groene groenten. Geserveerd met verse frietjes.	32.5	Salade Geit Lauwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, druiven, croutons, warme appel, cornichons, Amsterdams uitje, rode ui en friszoete vinaigrette met honing. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5 of bacon 2.0</i>	18.5
Chicken Piri Piri Pittige halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met gefrituurde uitjes, bosui, pepertje en een frisse salsa. Geserveerd met verse frietjes.	22.5	Ceasar Kip Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan en een dressing van aioli en ansjovis.	18.5
Burger 'LeJeune' Briochebol sesam met de welbekende hamburger van LeJeune, crispy bacon, gekarameliseerde rode ui, knapperige little gem, verse tomaat, augurk en verse frietjes. Keuze uit homemade appel-piccalilly of truffelmayonaise. <i>Voor de liefhebber met smeuïge cheddar 1.5</i>	19.5	Tong Kleine zeetong au beurre van circa 200 gram, geserveerd met groene groenten en verse frietjes. <i>Voor de liefhebber uit te breiden naar twee stuks 11.5</i>	21.5
		Catch of the day Een wisselend gerecht van verse vis.	dagprijs

voor de kleintjes

VOOR Pomodori Klein tomatensoepje gemaakt van pomodori tomaten met gehaktballetjes.	4.5
hoofd Pasta Bolognese Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.	7.5
Crispy Chicken met frietjes Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.	7.5
Vetjes Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes. Keuze uit bitterballen of frikadelletjes of kipnuggets.	7.5
Kinder Spare Ribs Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.	11.5
Pancakes Gebakken American Pancakes met verschillende toppings. Keuze uit banaan, spek, Nutella of aardbeien.	7.5

bijgerechten

Puntzak verse friet Met mayonaise.	4.5
Italiaanse Friet Met truffel en Parmezaan.	6.5
Easy Salad Gemengde salade met tomaat, rode ui, gekookt eitje, spekjes en een honing mosterd vinaigrette. <i>Voor de liefhebber ook zonder spekjes</i>	6.5
Kristalbrood Ingesmeerd met olijfolie, knoflook, peper en fleur de sel. Geserveerd met Aioli.	6.5

A CITY PLACE
FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel. bites & food



Heb je een allergie? Meld het ons!
Vraag naar onze allergenenkaart!