

DINNER

Please
show me
the bites



KORENBLOEM

borrel, bites & food

DINER

voor een wijn suggestie,
vraag naar onze wijnkaart



lekker pitsen

Desembol

Brood met aioli, fleur de sel en extra virgin olijfolie.

Bruschetta

Kristalbrood met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, aceto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper.

Oesters

Seizoensoesters per stuk, met citroen en sjalottenvinaigrette.

Pata Negra

Vers gesneden Spaanse Iberico ham.

Albondiga's met parmezaan

Gehaktballetjes in pittige tomatensaus.

Feta Dip

Kristalbrood met huisgemaakte dip van feta, knoflook, citroenzest en olijfolie.

Chicken Karaage

Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo, citroen en sesamzaadjes.

Dim Sum

Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.

Vegan Dim Sum

Krokant gefrituurde gyoza met vijf verschillende groentes met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.

Tempura Garnalen

Vijf tempura garnalen met kewpie, chili saus en limoenzest.

Lumpia Ajam

Krokante loempia's met gefrituurde mihoen, peper en kruidige ketjap.

Pimientos de Padron

Groene Spaanse pepertjes met fleur de sel.

voorgerechten

Pomodori

Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van Pomodori tomaten met bosui en taugé.

Bisque

Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.

Tom Ka Kai

Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.

Beef Tataki

Licht geschroeide diamanthaas met gebakken knoflook, bosui en een soja-sesamdressing.

Carpaccio

Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.

Steak Tartaar

Tartaar met truffelmayonaise, cornichons, Amsterdamse uitjes, kappertjes en een krokant van Parmezaan.

Black Tiger Pil Pil

Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.

Tonijn Tataki

Verse tonijn met een jasje van furikake, licht geschroeid met wasabimayonaise, soja, radijs en ingelegd komkommer.

Burrata

Geroosterde tomaatjes met knoflook, burrata, hennepzaadjes en balsamicostroop.

Voor de liefhebber met Pata Negra

Escargots

Slakken in lookboter.

Voor de liefhebber gegratineerd met oude kaas

A CITY PLACE
FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel, bites & food



hoofdgerechten

Pasta Gamba's

Linguine met gemarineerde Black Tiger Gamba's, een romige pesto saus, diverse groenten en rode peper.

Portobello

Gevuld met bospaddenstoelen, blauwader kaas, saus van gepofte tomaat, geserveerd met kristalbrood.

Saté Ajam

Gemarineerde kippendijen op stok met huisgemaakte satésaus, komkommer, gebakken uitjes, gefrituurde mihoen, atjar en seroendeng.

Keuze uit verse frietjes of rijst.

Voor de liefhebber uit te breiden naar 6 stokjes saté

Flat Iron steak

Botermals, rijk van smaak met een keuze uit een truffeljus of pepersaus en gewokte groenten.

Geserveerd met frietjes.

Chicken Piri Piri

Pittige halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met gefrituurde uitjes, bosui, pepertje en een frisse salsa. Geserveerd met verse frietjes.

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.

Voor de liefhebber met smeuïge cheddar

Specialiteit van de Chef

Een wisselend gerecht uitgekozen door de chef.

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.

Salade Bief

Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.

Salade Geit

Lauwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, druiven, croutons, warme appel, cornichons, Amsterdams uitje, rode ui en friszoete vinaigrette met honing.

Voor de liefhebber met Pata Negra of bacon

Cesar Kip

Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan en een dressing van aioli en ansjovis.

Tong

Kleine zeetong au beurre van circa 200 gram, geserveerd met groene groenten en verse frietjes.

Voor de liefhebber uit te breiden naar twee stuks

Catch of the day

Een wisselend gerecht van verse vis.

voor de kleintjes

VOOR

Pomodori

Klein tomatensoepje gemaakt van pomodori tomaten met gehaktballetjes.

hoofd

Pasta Bolognese

Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.

Crispy Chicken met frietjes

Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.

Vetjes

Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes. Keuze uit bitterballen of frikadelletjes of kipnuggets.

Kinder Spare Ribs

Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.

Pancakes

Gebakken American Pancakes met poedersuiker en stroop en daarbij keuze uit Nutella of aardbeien.

bijgerechten

Puntzak verse friet

Met mayonaise.

Italiaanse Friet

Met truffel en Parmezaan.

Easy Salad

Gemengde salade met tomaat, rode ui, gekookt eitje, spekjes en een honing mosterd vinaigrette.

Voor de liefhebber ook zonder spekjes 

Kristalbrood

Ingesmeerd met olijfolie, knoflook, peper en fleur de sel. Geserveerd met Aioli.

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

NAGERECHTEN

na

Crème Brûlée

Huisgemaakte custard, gekarameliseerd met geflambeerde suiker.

Pastei de Aardbei

Bladerdeeg gevuld met room van aardbeien, verse aardbeien en ijs van Limoncello.

Guilty Pleasure

Taartje van witte chocolade mousse en Oreo met een bolletje Mars ijs.

Fromages

Drie soorten kaasjes van Zuivelhoeve met geroosterd suikerbrood, gekarameliseerde noten en druiven.

Dame Blanche

Blijft stiekem heel lekker toch!

Affogato

Vanille ijs overgoten met hete espresso.

Voor de liefhebber met Amaretto DiMombaruzzo

Appelcrumble

Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door Walter van Erven met een bolletje vanille-ijs en slagroom.

Kersentaartje

Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door Walter van Erven.

Frozen Progres

Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie Walter van Erven.

Espresso Cannoli

Een ultieme verwennerij; koffie met Siciliaans gerold wafeltje gevuld met karamel zeezout- of pistache crème.

Praline

Drie heerlijke chocolaatjes van Huize Geers. Lekker voor bij de koffie toch?

voor de kleintjes

Kinderfeestje

Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.

Kleintje Dame Blanche

Een bolletje vanille-ijs, koude chocoladesaus en slagroom.

Ijs op een stokje

Magnum Classic, Almond of White.

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

  013 463 3980 | info@korenbloemtilburg.nl

korenbloemtilburg.nl

