

D I N E R

Please
show me
the bites



KORENBLOEM

borrel, bites & food

DINER

voor een wijn suggestie,
vraag naar onze wijnkaart



lekker pitsen

Desembol	6.5
Vers afgebakken brood met aioli en een dip van pestomayo.	
Bruschetta 🌿	8.5
Kristalbrood met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, pestomayo, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper.	
Chorizo Iberico	8.5
Uitgebakken chorizo met een mix van paddenstoelen.	
Pata Negra	10.5
Vers gesneden Spaanse Iberico ham.	
Albondiga's 🌶️	9.8
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus, gratineerd met Parmezaan.	
Feta Dip 🌿	8.5
Kristalbrood met huisgemaakte dip van feta, knoflook, citroenzest en olijfolie.	
Chicken Karaage	9.8
Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo, citroen en sesamzaadjes.	
Dim Sum	8.5
Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie, rode peper en gebrande sesamzaadjes.	
Vega Dim Sum 🌿	8.5
Krokant gefrituurde gyoza met vijf verschillende groentes met teriyaki, bosui, kewpie, chili en gebrande sesamzaadjes.	
Tempura Garnalen	10.5
Vijf tempura garnalen met een dip van chili-ananas.	
Lumpia Ajam	8.5
Krokante loempia's met gefrituurde mihoen, peper en chilisaus.	
Corn Ribs 🌿 🌶️	8.5
Smokey maiskolfjes met een fris-pittige limoendip.	

voorgerechten

Pomodori 🌿	7.5
Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van Pomodori tomaten met bosui en taugé.	
Bisque	10.5
Huisgemaakte Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.	
Tom Ka Kai 🌶️	8.5
Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.	
Ruby Duck	14.5
Licht gerookte eendenborst met een stroop van rode Port, rucola, zongedroogde tomaatjes, vijgen en crumble van amandel.	
Carpaccio	13.5
Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes met oude kaas of Parmezaan. Keuze uit truffel- of een pestomayonaise.	
Hartig uientaartje 🌿	12.5
Pasteitje gevuld met een chutney van ui, geit, walnoot, gepofte tomaat, rucola en aceto.	
Black Tiger Pil Pil	13.5
Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.	
Tonijn Tataki	13.5
Verse tonijn met een jasje van furikake, licht geschroeid met wasabimayonaise, soja, radijs en ingelegde komkommer.	
Tataki van Biet 🌿	13.5
Dun gesneden rode en gele biet, crumble van feta, grapefruit en dragon.	
Escargots	11.5
Slakken in lookboter. <i>Voor de liefhebber gratineerd met oude kaas</i>	



A CITY PLACE
FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel, bites & food

hoofdgerechten

Gamba Teriyaki	26.5	Specialiteit van de Chef	dagprijs
Gemarineerde Black Tiger Gamba's, met knapperige groenten, gegaard in Teriyaki saus. Geserveerd met rijst.		Een wisselend gerecht uitgekozen door de chef.	
Pasta Paddenstoel 	21.5	Bowl of Spare Ribs	22.5
Gnocchi met een mix van kastanjechampignons en bundelzwammen in een heerlijke roomsaus met truffel en rucola. <i>Voor de liefhebber met bacon 1.5</i>		Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.	
Saté Ajam	20.5	Salade Bief	19.5
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>		Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.	
Flat Iron Steak	29.5	Salade Geit 	19.5
Botermals, rijk van smaak met een keuze uit een rode portsaus of pepersaus en gewokte groenten. Geserveerd met frietjes.		Lauwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, vijgen, croutons, paddenstoelen en friszoete vinaigrette met honing. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5 of bacon 2.0</i>	
Pieterman	25.5	Ceasar Kip	19.5
Op de huid gebakken filet met gebakken little gem en een saus van gepofte paprika.		Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan, gepofte kappertjes en een dressing van aioli en ansjovis.	
Burger 'LeJeune'	19.5	Chicken Piri Piri 	24.5
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>		Pittige halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met gefrituurde uitjes, bosui, pepertje en een frisse salsa. Geserveerd met verse frietjes.	
		Zürcher Geschnetzeltes	23.5
		Volgens origineel recept van Trattoria l'Olivo. Dingesneden kalfsvlees in champignon roomsaus, geserveerd met huisgemaakte aardappelgratin.	

voor de kleintjes

VOOR	
Tomatensoepje	4.5
Klein tomatensoepje gemaakt van pomodori tomaten met gehaktballetjes.	
hoofd	
Pasta Bolognese	8.5
Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.	
Crispy Chicken	8.5
Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.	
Vetjes	8.5
Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes. Keuze uit bitterballen of frikadelletjes of kipnuggets.	
Kinder Spare Ribs	12.5
Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.	
Pancakes	7.5
American Pancakes met choco en poedersuiker.	

bijgerechten

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

7.5

Waffle Suzette

In Grand Marnier geflambeerde wafel met mascarpone ijs en slagroom.

9.5

Guilty Pleasure

Taartje van witte chocolade mouse en Toblerone met een bolletje Snickers ijs.

8.5

Fromages

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

10.5

Dame Blanche

Blijft stiekem heel lekker, toch?

7.5

Affogato

Vanille ijs overgoten met hete espresso.

Voor de liefhebber met Amaretto DiMombaruzzo 5.0

5.5

Appelcrumble

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

7.0

Kersentaartje

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

7.0

Frozen Progres

Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie Walter van Erven.

6.5

Espresso Cannoli

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

5.8

Praline

Drie heerlijke handgemaakte chocolaatjes van Chocolaterie Huize Geers. Extra lekker voor bij de koffie toch?

4.5

voor de kleintjes

Kinderfeestje

Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.

6.5

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

013 463 3980 | info@korenbloemtilburg.nl

korenbloemtilburg.nl

