

D I N E R

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	6.5
Brood met aioli, fleur de sel en extra virgin olijfolie.	
Bruschetta 	7.5
Toast met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, pesto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper. <i>Supplement Pata Negra 5.5</i>	
Oesters	3.7
Seizoensoesters per stuk, met citroen en sjalottenvinaigrette.	
Pata Negra	9.8
Vers gesneden Spaanse Iberico ham.	
Pimientos de Padron	6.5
Groene Spaanse pepers met fleur de sel.	
Hummus 	8.5
Kristalbrood met pittige hummus, gerookte amandel en munt.	
Chicken Karaage	9.8
Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo en citroen.	
Dim Sum	7.5
Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie en chili.	
Vegan Dim Sum 	7.5
Krokant gefrituurde gyoza met vijf verschillende groentes met teriyaki, bosui, kewpie en chili.	
Tempura Garnalen	10.5
Vijf tempura garnalen met kewpie, bosui, nuoc cham en limoenzest.	
Lumpia Ajam	8.5
Krokante loempia's met gefrituurde mihoen, peper en kruidige ketjap.	

voorgerechten

Soep van de chef 	6.5
Seizoengebonden soep, vraag aan ons team wat de chef vandaag heeft bereid!	
Bisque	10.5
Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.	
Tom Ka Kai	7.5
Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.	
Vitello Tonato New Style	12.5
Maar dan in een ander jasje. Licht geschroeide tataki van kalflende met huisgemaakte tonijnmayonaise, krokante kappertjes en rode ui.	
Carpaccio	11.5
Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.	
Steak Tartaar	13.5
Tartaar met truffelmayo, cornichons, Amsterdamse uitjes, kappertjes, sjalot en een krokantje van Parmezaan.	
Black Tiger Pil Pil	12.0
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, sojaboon, radijs, sesam en ingelegde komkommer	
Camembert 	12.5
Warm uit de oven met een mix van gekruide Japanse bundelzwam, kastanjechampignon en tijm.	
Escargots	8.5
Slakken in lookboter. <i>Voor de liefhebber gegratineerd met kaas</i>	

A CITY PLACE
FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel, bites & food



hoofdgerechten

Kabeljauw	25.5	Specialiteit van de Chef	dagprijs
Op de huid gebakken met een crumble van pistache en saus van gepofte paprika en tomaat.		Een wisselend gerecht uitgekozen door de chefs.	
Risotto 	19.5	Chicken Piri Piri *	22.5
Risotto met een mix van Japanse bundelzwammen en kastanjechampignons, Parmezaan, walnoten en verse peterselie. <i>Voor de liefhebber met truffelolie</i>		Heerlijke halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met geroosterde tomaatjes en een frisse salsa verde. Geserveerd met verse frietjes van Friethoes.	
Gele Curry	20.5	Bowl of Spare Ribs	20.5
Gele pittige curry met Black Tiger gamba's, komkommer en witte rijst. <i>Voor de liefhebber vegetarisch ook mogelijk</i> 		Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.	
Saté bowl	19.5	Salade Bief	18.0
Gemarineerde kippendijen met huisgemaakte satésaus, gegrilde baby paksoi, komkommer, gekookt eitje, cassave en cashew. <i>Keuze uit rijst of verse frietjes van Friethoes.</i>		Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.	
Ribeye Chimichurri	28.5	Salade Geit 	17.0
Getrancheerd rund met een kruidig huisgemaakt Argentijns sausje op basis van olijfolie. Geserveerd met Roseval aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook.		Lauwwarmede geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, blauwe druiven, croutons, warme appel en friszoete vinaigrette met honing. <i>Supplement Pata Negra 5.5</i>	
Tournedos 90 gram	20.5	Tong	21.5
Tournedos 180 gram	32.5	Kleine zeetong van circa 200 gram, recht uit de Noordzee op je bord, geserveerd met groene groenten en verse frietjes van Friethoes. <i>Voor de liefhebber uit te breiden naar 2 stuks 11.5</i>	
Burger 'LeJeune'	17.0	Linguine Gamba	20.5
Briochebol sesam met de welbekende hamburger van 'Slagerij LeJeune', gekarameliseerde rode ui, krulsla, vleestomaat, augurk en zoete aardappelfrietjes. Keuze uit appel-piccalilly saus of truffelmayonaise. <i>Voor de liefhebber met cheddar en/of bacon per item 1.5</i>		Pasta met gemarineerde Black Tiger Gamba's, een romige pesto saus, diverse groenten en rode peper.	

* **Onze kip is lekker 24 uur gemarineerd maar kan er van binnen soms roze uitzien. No worries: gewoon supergaar hoor!**

voor de kleintjes

voor

Soep van de chef 3.5
Seizoensgebonden soepje, vraag aan ons team wat de chef vandaag heeft bereid!

hoofd

Pizza Margherita 7.5

Verse pizza met kaas en tomaat.

Crispy Chicken met frietjes 7.5

Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.

Vetjes 7.5

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

Kinder Spare Ribs 10.5

Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.

Pannenkoekstapeltje 5.5

Gebakken American Pancakes met verschillende toppings. Keuze uit banaan, spek of naturel.

bijgerechten

Verse Zeeuwse Friethoes Friet 4.0
Met mayonaise.

Italiaanse Friethoes Friet 5.5
Met truffel en Parmezaan.

Easy Salad 5.5
Gemengde salade met tomaat, rode ui, gekookt eitje, spekjes en een honing mosterd vinaigrette. *Voor de liefhebber ook zonder spekjes*

Gegrilde Paksoi 6.5
Baby paksoi met sesam.

Kristalbrood 4.5
Ingesmeerd met olijfolie, knoflook, peper en fleur de sel.

Heb je een allergie? Meld het ons!

NAGERECHTEN

na

Crème brûlée Huisgemaakte custard, gekarameliseerd met bruine suiker en een bolletje ijs van tonkabonen.	7.5	Appelcrumble Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door 'Walter van Erven', met een bolletje vanille-ijs en slagroom.	6.5
Trifle Laagjes stroopwafel, stoofpeertjes en mascarpone, op smaak gebracht met vanille en pumpkin pie spice.	7.5	Kersentaartje Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door 'Walter van Erven'.	6.5
Moelleux Zacht taartje met pure chocolade en crème anglaise.	7.5	Frozen Progres Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie 'Walter van Erven'.	6.5
Fromages Selectie van drie soorten kaasjes van 'Lekkernij Kaas & Delicatessen' met geroosterd suikerbrood.	9.5	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!	6.5		

voor de kleintjes

Kinderfeestje Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering	4.5	Kleintje Dame Blanche Bolletje vanille-ijs, chocolade saus en slagroom	4.5
Crème brûlée Huisgemaakte pudding met een gekarameliseerd suikerlaagje	6.0	Ijs op een stokje Magnum Classic, Almond of White	3.0

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

