

D I N E R

Please
show me
the bites



D I N E R

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** 10.5
Uitgebakken chorizo met een mix van paddenstoelen, kruiden knoflookolie en kristalbrood.
- 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.

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.
- Buikspek** 10.5
Krokant gebakken en gelakte buikspek met aardpeer, hazelnoot en een puree van gepofte ui.
- 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 jus van port.
- 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.
- Gevulde Kastanje**  13.5
Gebakken kastanjechampignons met kruidenroomkaas, spinazie & Walnoot en een jus van rode port.
Voor de liefhebbers met Pata Negra 5.5
- Escargots** 11.5
Slakken in lookboter.
Voor de liefhebber gratineerd met oude kaas 0.5



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, druif, croutons, paddenstoelen en friszoete vinaigrette met honing. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5 of bacon 2.0</i> | |
| Tong | 25.5 | Ceasar Kip | 19.5 |
| Kleine zeetong au beurre van ca 200 gram geserveerd met groene groenten en frietjes. <i>Voor de liefhebber uit te breiden naar 2 stuks 11.5</i> | | 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 smeuiëge 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.
Voor de liefhebber ook zonder spekjes 

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 | Appelcrumble Appeltaartje exclusief voor ons gemaakt door Walter van Erven met een bolletje vanille-ijs en slagroom. | 7.0 |
| Waffle Suzette In Grand Marnier geflambeerde wafel met mascarpone ijs en slagroom. | 9.5 | Kersentaartje Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door Walter van Erven. | 7.0 |
| Guilty Pleasure Taartje van witte chocolade mouse en Toblerone met een bolletje Snickers ijs. | 9.5 | 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? | 8.5 | Praline Drie heerlijke handgemaakte chocolaatjes van Patisserie Walter van Erven. Extra lekker voor bij de koffie toch? | 5.5 |
| Affogato Vanille ijs overgoten met hete espresso. <i>Voor de liefhebber met Amaretto DiMombaruzzo 5.0</i> | 5.5 | | |

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

f @ 013 463 3980 | info@korenbloemtilburg.nl

korenbloemtilburg.nl

