

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

<b>Desembol</b>	6.5
Brood van "Bikken&Bakken" met aioli, roomboter, zeezout en extra virgin olijfolie.	
<b>Bruschetta</b> 	7.5
Gegrilde desem met tomaat, ingesmeerd met verse knoflook, groene pesto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper. <i>Supplement Pata Negra 4.5</i>	
<b>Zoete olijven</b> 	4.5
Huisgemaakt met knoflook en zongedroogde tomaatjes.	
<b>Chorizo</b>	4.5
Uitgebakken chorizo met rode peper en paprika.	
<b>Oude Brokkel</b> 	7.5
Overjarig brokkelkaas met knapperige zoutkristallen van 'Lekkernij Kaas & Delicatessen'.	
<b>Oesters</b>	3.7
Seizoensoesters per stuk. Keuze uit naturel (rode wijnazijn-sjalotjes) of Oesters (sojadressing-koriander).	
<b>Plankje Pata Negra</b>	9.5
Vers gesneden Spaanse Iberico ham met cornichons en zongedroogde tomaten.	
<b>Naanbrood Hummus</b> 	8.5
Knoflook-koriander naanbrood van 'Bikken & Bakken' met een dip van huisgemaakte hummus, extra virgin olijfolie, bosui en zongedroogde tomaat.	
<b>Dim Sum</b>	6.5
Krokant gefrituurde gyoza van kip met soja, gembersaus en Spaanse peper.	

## voorgerechten

<b>Pomodori</b> 	6.0
Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van pomodori tomaten, bosui en taugé.	
<b>Tom Ka Kai</b>	7.5
Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en gerafelde kip.	
<b>Beef Tataki</b>	11.7
Licht geschroeide diamanthaas met gebakken knoflook, bosui en een soja-sesamdressing.	
<b>Carpaccio</b>	10.5
Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan. <i>Supplement eendenleverkrullen 7.5</i>	
<b>Pizza van Chioggia biet</b> 	9.5
Krokante bodem van 'Bikken & Bakken' met chioggia biet, geitenbrie fenegriek van 'Boerderijwinkel de Walhoeve' en walnoten.	
<b>Black Tiger Pil Pil</b>	11.0
Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.	
<b>Tonijn Tataki</b>	13.5
Verse tonijn met een jasje van furikake, licht geschroeid met wasabimayonaise, soja en ingelegde komkommer.	
<b>Coquilles</b>	16.5
Sint-Jakobsschelpen met eendenlever, granny smith en aceto. <i>Supplement Pata Negra 4.5</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	10.5
Dun gesneden kalfsmuis met kappertjes, ansjovis, romige tonijn crème en rucola.	
<b>Escargots</b>	8.5
Slakken in lookboter. <i>Voor de liefhebber gegratineerd met kaas.</i>	



A CITY PLACE  
FOR YOU & ME

KORENBLOEM  
borrel, bites & food

## hoofdgerechten

<b>Risotto</b>  Risotto met gemengde paddenstoelen, Parmezaan, walnoten en verse peterselie. <i>Voor de liefhebber met truffelolie.</i>	17.5	<b>Züri-Gschnätzlets</b> Volgens origineel recept van Trattoria l'Olivo. Kalfsvlees in champignon roomsaus, geserveerd met rösti.	19.5
<b>Saté bowl</b> Gemarineerde kippendijen met huisgemaakte satésaus, paksoi, salad pea, cassave en cashew. Keuze uit rijst of verse frietjes.	16.5	<b>Bowl of Spare Ribs</b> Vleesrijke spare ribs die van het bot afvallen met chili- en huisgemaakte knoflooksaus. Geserveerd met verse frietjes en een frisse salade.	19.5
<b>Bavette Truffel</b> Getrancheerd rund met Parmezaanse kaas, truffelolie, rucola en aceto. Geserveerd met verse frietjes.	23.5	<b>Salade Bief</b> Gemarineerde biefstukpuntjes met champignons, tomaat, augurk, pijnboompitjes, croutons, cashew en zoete knoflookdressing.	16.7
<b>Tournedos 180 gram</b>	26.5	<b>Salade Chioggia</b> 	15.5
<b>Petit Tournedos 90 gram</b> Malse ossenhaas met een keuze uit rode port- of pepersaus en gewokte groenten. Geserveerd met verse frietjes. <i>Supplement gebakken eendenlever 8.0</i>	16.5	<b>Proeverij van Vis</b> Dagvers vispalet (roodbaars, kabeljauw, zalmfilet en een gamba), gegrilde little gem, gepofte trostomaatjes en kreeftenjus. Keuze uit risotto of verse frietjes.	21.5
<b>Burger 'LeJeune'</b> Briochebol met sesam van 'Bikken & Bakken' met de welbekende hamburger van 'Slagerij LeJeune', gebakken rode ui, little gem, vleestomaat, augurk en zoete aardappelfrietjes. Keuze uit appel-piccalilly saus of truffelmayonaise	15.5	<b>Pasta Gamba</b> Spaghetti met gemarineerde Black Tiger Gamba's, een romige pesto saus, diverse groenten en rode peper.	18.5
<b>Specialiteit van de Chef</b> Een wisselend vleesgerecht uitgekozen door de chefs.	<b>dagprijs</b>	<b>Vangst van de dag</b> Een wisselend gerecht van verse vis.	<b>dagprijs</b>



*Welke wijn drink je bij je favoriete gerecht? Wij geven graag advies.*

## moeders mooiste

<b>VOOR</b> <b>Pomodori soepje</b> Tomatensoepje gevuld met gehaktballetjes van 'Slagerij LeJeune'.	3.5	<b>Mini carpaccio</b> Onze welbekende carpaccio in het klein van rund met rucola, oude kaas, croutons, pijnboompitten en truffelmayo.	7.5
<b>hoofd</b> <b>Crispy Chicken met frietjes</b> Krokante kipstukjes met frietjes en appelmoes.	6.5	<b>Pannenkoekstapeltje</b> Gebakken American Pancakes met verschillende toppings. Keuze uit banaan, spek of naturel.	5.5
<b>Vetjes</b> Zes snackjes naar keuze met frietjes en appelmoes. Keuze uit bitterballen of frikadelletjes.	7.5	<b>Pasta Bolognese</b> Spaghetti met huisgemaakte zoete tomatensaus en met gehakt van 'Slagerij LeJeune'.	7.5
<b>Kinder Spare Ribs</b> Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.	10.5		

# NAGERECHTEN

## na

<b>Crème brûlée</b> Huisgemaakte custard, gekarameliseerd met bruine suiker en een bolletje ijs van tonkabonen.	7.5	<b>Dame Blanche</b> Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	6.5
<b>Limoncello Tiramisu</b> Huisgemaakte friszoete tiramisu van Limoncello en vers fruit.	7.5	<b>Tante Hannie's Appeltaartje</b> Huisgemaakt appeltaartje met pecannoten, krentjes, een bolletje vanille-ijs en slagroom.	5.5
<b>Oreo Cheesecake</b> Huisgemaakte cheesecake met blauwe bessen en crumble van Oreo.	7.5	<b>Tante Hannie's Zusje</b> Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen, een bolletje vanille-ijs en slagroom.	5.5
<b>Fromages</b> Selectie van drie soorten kaasjes van 'Lekkernij Kaas & Delicatessen'.	9.5	<b>Hazelnoot Slagroom Progres</b> Overheerlijk hazelnootschuimgebakje met slagroom van patisserie 'Walter van Erven'.	5.5

## moeders mooiste

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

Happy to  
see you again



*volg ons op Facebook of Insta*

**f** **@** 013 463 3980 | [info@korenbloemtilburg.nl](mailto:info@korenbloemtilburg.nl)

[korenbloemtilburg.nl](http://korenbloemtilburg.nl)

