

D I N E R

Please
show me
the bites



DINER

voor een wijn suggestie,
vraag naar onze wijnkaart



lekker pitsen

Desembol	6.5
Brood met aioli, fleur de sel en extra virgin olijfolie.	
Bruschetta 	8.5
Kristalbrood met tomatenmengsel, ingesmeerd met verse knoflook, aceto, Parmezaan en besprenkeld met extra virgin olijfolie, zout en peper.	
Oesters	3.7
Seizoensoesters per stuk, met citroen en sjalottenvinaigrette.	
Pata Negra	9.8
Vers gesneden Spaanse Iberico ham.	
Albondiga's	9.8
Gehaktballetjes in pittige tomatensaus.	
Hummus 	8.5
Kristalbrood met pittige huisgemaakte hummus.	
Chicken Karaage	9.8
Krokante stukjes kip met een dip van Sriracha mayo, citroen en sesamzaadjes.	
Dim Sum	7.5
Krokant gefrituurde gyoza van kip met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.	
Vegan Dim Sum 	7.5
Krokant gefrituurde gyoza met vijf verschillende groentes met teriyaki, bosui, kewpie, chili en sesamzaadjes.	
Tempura Garnalen	10.5
Vijf tempura garnalen met kewpie, chili saus en limoenzest.	
Lumpia Ajam	8.5
Krokante loempia's met gefrituurde mihoen, peper en kruidige ketjap.	

voorgerechten

Pomodori 	7.5
Verse Italiaanse tomatensoep gemaakt van Pomodori tomaten met bosui en taugé.	
Bisque	10.5
Kreeftensoep gevuld met Hollandse garnalen.	
Tom Ka Kai	7.5
Pittige huisgemaakte Thaise soep met kokos, limoenblaadjes, taugé en kip.	
Buikspek	12.5
Krokante buikspek, afgelakt met Hoisin, aardpeer, hazelnoot en een puree van gepofte ui.	
Carpaccio	12.5
Onze overheerlijke en welbekende carpaccio met rucola, huisgemaakte croutons, pijnboompitjes en truffelmayonaise. Keuze uit oude kaas of Parmezaan.	
Steak Tartaar	14.5
Tartaar met truffelmayonaise, cornichons, Amsterdamse uitjes, kappertjes en een krokant van Parmezaan.	
Black Tiger Pil Pil	13.5
Gemarineerde gepelde gamba's in olie met knoflook, chili en rode peper.	
Filo Fish	13.5
Krokante laagjes filo, verse rauwe tonijn, rode ui bieslook en wasabi mayo.	
Camembert 	13.5
Warm uit de oven met een chutney van peer, dadels, walnoten en rozemarijn.	
Escargots	9.5
Slakken in lookboter. <i>Voor de liefhebber gegratineerd met oude kaas</i>	

A CITY PLACE
FOR YOU & ME

KORENBLOEM
borrel. bites & food



hoofdgerechten

Zeeduivel	29.5	Burger 'LeJeune'	19.0
Gebakken zeeduivel met groene asperges, shiitake en beurre noisette. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5</i>		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 smeuije cheddar 1.5</i>	
Pasta Tartufo 	19.5	Specialiteit van de Chef	dagprijs
Linguine met een mix van kastanjechampignons en bundelzwammen in een heerlijke roomsaus met truffel en rucola. <i>Voor de liefhebber met Parmezaan 1.5</i>		Een wisselend gerecht uitgekozen door de chef.	
Groene Curry 	21.5	Bowl of Spare Ribs	20.5
Groene pittige curry met Black Tiger gamba's, broccoli, courgette, paprika, zoetzuur van bloemkool 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 Ajam	19.5	Salade Bief	18.5
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.	
Entrecôte	25.5	Salade Geit 	17.5
Bekend om zijn sappigheid en het kleine vetrandje voor de smaak, geserveerd met boter van gegrilde tomaat, seizoensgroenten en verse frietjes.		Lauwarme geitenkaas, gekarameliseerde walnoten, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, druiven, croutons, warme appel, cornichons, Amsterdams uitje, rode ui en friszoete vinaigrette met honing. <i>Voor de liefhebber met Pata Negra 5.5 of bacon 1.5</i>	
Flat Iron Steak	26.5	Ceasar Kip	18.5
Botermals, rijk van smaak met een keuze uit truffeljus of pepersaus en gewokte groene groenten. Geserveerd met verse frietjes.		Little gem met crispy kip, croutons in knoflook, tomaatjes, bacon, gekookt eitje, Parmezaan en een dressing van aioli en ansjovis.	
Chicken Piri Piri 	22.5	Grote Garnalen	23.5
Pittige halve kip, gemarineerd volgens Portugees recept met gefrituurde uitjes, bosui, pepertje en een frisse salsa. Geserveerd met verse frietjes.		Baskisch bereide wilde garnalen (body peeled) in een licht pittige lookolie, die op smaak wordt gebracht met peper, peterselie en nog meer knoflook. Geserveerd met rijst en gekarameliseerd limoen.	

voor de kleintjes

voor

Pomodori 4.5
Klein tomatensoepje gemaakt van pomodori tomaten met gehaktballetjes.

hoofd

Pasta Bolognese 7.5
Pasta met huisgemaakte zoete tomatensaus en gehakt.

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 11.5
Een half portie spare ribs met frietjes en appelmoes.

Poffertjes 7.5
Met poedersuiker en roomboter.

bijgerechten

Puntzak verse friet 4.0
Met mayonaise.

Italiaanse Friet 6.5
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 

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.	6.5
Gold Chocolate Witte chocolade mousse met Licor 43 en Karamel-zeezout.	7.5	Kersentaartje Het zusje van de appeltaart, maar dan met zoete kersen. Exclusief gemaakt voor ons door Walter van Erven.	6.5
Pine & Apple Gekarameliseerde ananas met kaneel en honing, geserveerd met pure chocolade mousse en nootmuskaat.	7.5	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!	7.5	Praline Drie heerlijke chocolaatjes van Huize Geers. Lekker voor bij de koffie toch?	4.5
Affogato Vanille ijs overgoten met hete espresso. <i>Voor de liefhebber met Amaretto DiMombaruzzo 4.0</i>	5.5		

voor de kleintjes

Kinderfeestje Vanille-ijs, slagroom en leuke versiering.	6.5	Ijs op een stokje Magnum Classic, Almond of White.	3.5
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

