

Voorgerechten

Individueel te bestellen

Toast chèvre chaud (2 stuks)	9
met zelfgemaakte tabasco van Jalapeño & Provençaalse kruiden	
Bruschetta's (2 stuks)	11
*Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF	
*Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola OF	
*Rundspastrami – kapperappeltje – geroosterde paprika – rucola – Barilotto di bufala	
Gemarineerde carpaccio by De Laet & Van Haver	19

To share

Ambachtelijke pankokroketjes (6/12 stuks) met	
*Kaas	10/15
*Garnaal	14/19
*Geitenkaas met spek	10/15
*Assortiment (10 stuks)	17
Camembert de Normandie AOP in de oven met artisanaal brood	18
*Provençaalse kruidenmix uit eigen tuin met honing	
*Rozemarijn met look	
*Chorizo met geroosterde paprika met pikante chili-olijfolie	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Voorgerechten

To share

- Tapasplankje Korboo (kaas & charcuterie) 2 / 4 pers** 19/34
- Italiaans anti-pasti bordje** 16
- Culatello di Zibello 30 maanden gedroogd (80gr)*** 17
Culatello is de koning van alle italiaanse charcuterie. Het is het malste stuk van een normale ham die opgebonden en gemarineerd wordt met look en fortana wijn. De hammen worden alleen gemaakt in Zibello en daarna gedroogd langs de oevers van de Po-rivier waar een uniek microklimaat heerst.
- Jamon Iberico Bellota 36 maanden gedroogd (80gr)** 22
Jamon Iberico is een zwart varken (pata negra) die uitsluitend eikels (bellota's) eet en die een bijzondere smaak geeft aan de ham. Het is een pure smaakexplosie waar mooie kristallen inzitten door de 36 maanden rijping.
- Sardinnas op fijne olijfolie (16-20 stuks)** 16
Deze fijne sardienen zijn handgepeld en gerijpt voor 1 jaar op fijne olijfolie. De sardienen worden op oude wijze in de lente of vroege zomer gevangen, wanneer ze goed vet en dus het smakelijkst zijn .
- Ansjovis van Cantabrië (10 stuks)** 22
Deze ansjovis komt uit de Cantabrische Zee en worden manueel gekuist en gefileerd. Nadien rijpen ze voor meer dan 1 jaar op zout en op fijne olijfolie. Het zijn smaakbommen die best zo puur mogelijk gegeten worden.

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.

De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3 verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Broodjes & Croques

Deze broodjes & croques kunnen enkel tijdens de lunch besteld worden.

Broodje HoneyBrie	16
<i>Schiacciata – boter – Brie de Meaux AOP – walnoten acacia-honing en rucola.</i>	
Schiacciata di Puglia	16
<i>Mozzarella di Bufala, parmaham, gedroogde tomaat met salsa van puntpaprika</i>	
Croque Korboo	16
<i>Artisanaal brood, gekookte Serranoham en Tomme de Larzac</i>	
Croque Italiano	16
<i>Artisanaal brood, mozzarella di bufala – parmaham – groene pesto</i>	
Croque Grecque	16
<i>Artisanaal brood, zoete paprika – feta – Capocollo</i>	
Croque Suisse	16
<i>Artisanaal brood, Viande des Grisons – Tomme au chèvre Truffe Optie rucola Optie balsamico crème</i>	
Croque alla griglia	16
<i>Artisanaal brood, scamorza (gerookte mozzarella) – Sgambato Pepe Rosa (Toscaanse ham) – gegrilde courgette</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.

**De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!**



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Hoofdgerechten

Salades

Salade met warme geitenkaasjes met spek (2/3 stuks)	18/22
<i>Frisse sla – geitenkaasjes met spek (boerderij Polle, Kempen)</i>	
Salade Niçoise	22
<i>Fijnproeverssalade – ansjovis – tonijn – boontjes – tomaten – Rucola – krielaardappelen – gekookte eieren met een dressing van Parmezaanse kaas & ansjovis</i>	
<i>Tonijn van Peppe's en ansjovis uit Baskenland</i>	
Luikse salade	18
<i>Fijnproeverssalade – boontjes – gekookte eieren – krielaardappelen – traag gegaard spek</i>	
Griekse salade	18
<i>Frisse sla – kerstomaat – komkommer – rode ui – olijven – Fèta-kaas</i>	
Salade bleu	18
<i>Fijnproeverssalade met rucola– sinaasappel – Roquefort AOP Le Vieux Berger, Maison Combes – walnoten</i>	
Salade Smokey Roasted Chicken	18
<i>Ijsbergsla – gerookte kipfilet van De Laet & Vanhaver – croutons – kerstomaat – rode ui & dressing</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Kaaskroketten	16/19
<i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	
Garnaalkroketten	dagprijs
<i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	
<i>volgens aanbod</i>	
Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal)	dagprijs
<i>geserveerd met fijnproeverslaatje</i>	
<i>volgens aanbod</i>	
Mozzarella / Burrata di Bufala met smaakvolle tomaten & sumak	18
<i>Carpaccio van Franse oude tomaatvariëteiten – geconcentreerde tomaten - balsamico – pijnboompitten – rode ui – oregano – basilicum</i>	
<i>*Mozzarella di Bufala latte crudo OF</i>	
<i>*Burrata di Bufala</i>	
Feuilleté (bladerdeeggebakje gevuld met kaas)	17/22
<i>(1stuk of 2 stuks) met fijnproeversslaasje</i>	
<i>*Geitenkaas & honing</i>	
<i>*Geitenkaas & basilicum</i>	
<i>*Mozzarella & coppa</i>	
<i>*Feta</i>	
Supplement artisanaal brood	3,5

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Pasta's

Penne Korboo	21/23
<i>Met Italiaanse kaassaus, knapperige courgette en zwarte olijffjes (met of zonder pancetta)</i>	
Korboonara	22
<i>Verse tagliolini met guanciale, ei, Pecorino bucaro poivre</i>	
Lasagne van het huis (bereidingstijd van 30 minuten)	21
<i>*bolognaise</i>	
<i>*vegetarisch</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Raclette/Fondue/Uit de oven

Raclette (in pannetjes)* 29
*Natuur uit de Zwitserland (Valais AOP de Bagnes)

Fondue Korboo (min 2 personen)* 29
(huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland)
Karaktervolle smaak
Optie natuur
Optie met verse kruiden (supplement 2 euro)
Optie met carpaccio van truffel (supplement 5 euro)

**geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, brood, augurkjes en zilveruitjes.*

Wijntip: 'Roussette de Savoie': droge minerale witte wijn uit de Savoie!
Glas: 6.5 eur Fles: 30 eur

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten

Desserten

Kaastaart 'Beatrice'	8
<i>Huisgemaakte kaastaart volgens recept van de mama</i>	
Kolonel	10
<i>Citroensorbet met wodka of limoncello en verse munt</i>	
Dame Blanche	12
<i>Huisbereid vanille-ijs met warme chocolade</i>	
Nocciola	10
<i>Huisbereid hazelnootijs (hazelnoten uit Piëmonte) – brésilienne</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen. Maximaal 3
verschillende gerechten per tafel te nemen aub!



Korboo Cheese Masters – Kattestraat 35, B-9300 Aalst
BTW BE0759.523.064, Tel. 053/39.61.91, hello@korboo.be
dinsdag-vrijdag: 10u-18u, zaterdag: 9u-18u, zondag-maandag: gesloten