

Voorgerechten

Individueel te bestellen

Knolseldersoep met brood & Stilton Colson Basset	9
Toast chèvre chaud (3 stuks) met fijnproeversalade met zelfgemaakte tabasco van Jalapeño & Provençaalse kruiden	13
Bruschetta's (2 stuks)	13
*Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF	
*Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola OF	
*Rundspastrami – kapperappeltje – geroosterde paprika – rucola – Barilotto di bufala	
* Taleggio al latte crudo & smokey roasted chicken – geroosterde paprika	
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.

Sardinna's op fijne olijfolie (16-20 stuks) 16

Deze fijne sardijnen zijn handgepeld en gerijpt voor 1 jaar op fijne olijfolie. De sardijnen 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.

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

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 Kentucky	16
<i>Schiacciata – smokey roasted chicken – cheddar farmhouse – sla – lookdressing.</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 Raclette	16
<i>Artisanaal brood, Bresaola – Raclette nature uit de Savoie</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>	
Luikse salade	18
<i>Fijnproeverssalade – boontjes – gekookte eieren – krielaardappelen – traag gegaard spek</i>	
Salade bleu	20
<i>Fijnproeverssalade met rucola – traag gegaard buikspek – sinaasappel – Roquefort AOP Le Vieux Berger, Maison Combes – walnoten</i>	
Salade Smokey Roasted Chicken	19
<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 <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	16/19
Kaaskroketten met Breydelham en witloof <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	18/22
Garnaalkroketten <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i> <i>volgens aanbod</i>	dagprijs
Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal) <i>geserveerd met fijnproeverslaatje</i> <i>volgens aanbod</i>	dagprijs
Feuilleté (bladerdeeggebakje gevuld met kaas) <i>(1stuk of 2 stuks) met fijnproeversslaasje</i> <i>*Geitenkaas & honing</i> <i>*Saint-Marcellin AOP</i> <i>*Maroilles AOP</i> <i>*Chorizo & Fourme d’Ambert</i>	17/22
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	22
<i>Met Italiaanse kaassaus, knapperige courgette en zwarte olijfjes (met of zonder pancetta) (supplement 3 euro)</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>	
Macaroni	21
<i>Met gekookte Serranoham & huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland)</i>	
Zuiderse pasta	22
<i>Tomatensaus, zwarte olijven, zoete paprika, courgette en met verkruimelde feta & barriloto di bufala</i>	
<i>optie: guanciale / pancetta (supplement 3 euro)</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 (in pannetjes)* 29

4 soorten te kiezen uit (per tafel):

*Natuur uit de Savoie

*Piment d'Espelette

*Witte wijn

*Mosterdaadjes

*Gerookt

*Daslook

*Truffel (supplement 2 euro)

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: 7 eur Fles: 35 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

Vacherin Mont d'Or uit de oven (per 2 personen)	18 p.p.
** geserveerd met fijnproeverssalade, brood of krielaardappelen, augurkjes en zilveruitjes.	
**supplement charcuterie	8 p.p.
Tartiflette	22
<i>Traaggegaard buikspek – aardappelen – gekarameliseerde ui – fijnproeverssalade</i>	
met Reblochon fermier de Savoie OF	
met Taleggio Truffel (<i>supplement 3 euro</i>)	
Hamrolletjes van gekookte Serrano gevuld met grondwitloof	19
<i>Met aardappelkroketten</i>	
Griekse Feta uit de oven	22
<i>Kerstomaatjes – groene olijven – kappers – krielaardappelen – rode ui</i>	
<i>Optie pancetta</i> (<i>supplement 3 euro</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

Desserten

Kaastaart 'Beatrice'	8
<i>Huisgemaakte kaastaart volgens recept van de mama</i>	
Tarte tatin met artisaanaal vanille-ijs	9
Dessert van de chef	12
Kolonel	10
<i>Citroensorbet met wodka of limoncello en verse munt</i>	
Dame Blanche	10
<i>Artisaanaal vanille-ijs met warme chocolade</i>	
Nocciola	10
<i>Artisaanaal 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