

DOORLOPEND TE VERKRIJGEN TUSSEN 11u30-17u00 (warme keuken tot 15u en koude keuken tot 17u)

Some cheese

Kaaskar "Chariot de fromage" 28p.p.

Selectie van afgerijpte kazen geselecteerd *door onze kaasmeesters met artisaanaal brood en confijt*

met 3 aangepaste wijnproevertjes (wit – rood – zoete wijn) 19p.p.

Camembert de Normandie AOP in de oven met artisaanaal brood 23

*Provençaalse kruidenmix met honing **OF**

*Chorizo met geroosterde paprika met huisbereide tabasco

Ambachtelijke pankokroketjes (6/12 stuks) met

*Kaas 10/15

*Garnaal 14/19

*Assortiment (10 stuks) 19

Some cheese & meat

Tapasplankje Korboo (kaas & charcuterie) 24

Some meat

Anti-pasti bordje (charcuterie) 21

Culatello di Zibello 30 maanden gedroogd (80gr) 19

Jamon Iberico Bellota 36 maanden gedroogd (80gr) 22

Some fish

Sardinas op fijne olijfolie (16-20 stuks) 18

Ansjovis van Cantabrië (10 stuks) 24

Kroketten

Deze kroketten worden geserveerd met een fijnproeverslaatje.

Kaaskroketten (2/3 stuks) 20/24

Garnaalkroketten (2/3 stuks) 24/27

Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal) 22

Breydelhamkroketten (witloof-ham) (2/3 stuks) 21/25

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

TO START...

Some cheese

Toast chèvre chaud (4 stuks)	14
'Chabichou de Poitou' – Tabasco van Jalapeño	
Bruschetta's (4 stuks) - 2 soorten naar keuze	14
* <i>Taleggio al latte crudo</i> & smokey roasted chicken – geroosterde paprika	
* <i>Raclette de Savoie 'gerookt'</i> – coppa di bottega Ado	
* <i>Mozzarella di Bufala</i> – mortadella – pistache	
Griekse Feta uit de oven	14
Carpaccio tomaat – paprika	
Camembert de Normandie AOP in de oven met artisanaal brood	23
* Provençaalse kruidenmix met honing OF	
* Chorizo met geroosterde paprika met huisbereide tabasco	
Ambachtelijke pankokroketjes (6/12 stuks) met	
* Kaas	10/15
* Garnaal	14/19
* Assortiment (10 stuks)	19

Some cheese & meat

Tapasplankje Korboo (kaas & charcuterie)	24
---	----

Some meat

Anti-pasti bordje (charcuterie)	21
Culatello di Zibello 30 maanden gedroogd (80gr)	19
Jamon Iberico Bellota 36 maanden gedroogd (80gr)	22

Some fish

Sardinas op fijne olijfolie (16-20 stuks)	18
Ansjovis van Cantabrië (10 stuks)	24

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

HOOFDGERECHTEN...

Klassiekers

Kaaskar "Chariot de fromage" 28p.p.

Selectie van afgerijpte kazen geselecteerd *door onze kaasmeesters met artisaanaal brood en confijt*

met 3 aangepaste wijnproevertjes (wit – rood – zoete wijn) 19p.p.

Raclette (in pannetjes) (min 2 personen)** 34p.p.

4 soorten te kiezen uit (per tafel):

Geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, krielaardappelen, augurkjes en zilveruitjes

**Natuur uit de Savoie*

**Natuur uit Zwitserland (Valais de Bagnes AOP) (suppl. 3 euro)*

**Witte wijn*

**Mosterdzaadjes*

**Gerookt*

**Daslook*

**Truffel (suppl. 3 euro)*

Fondue Korboo (min 2 personen)** 34p.p.

Huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland

geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, brood of krielaardappelen, augurkjes en zilveruitjes.

**Optie natuur*

**Optie met verse kruiden (supplement 2 euro)*

**Optie met carpaccio van truffel (supplement 5 euro)*

****Wijntip: 'Roussette de Savoie': droge minerale witte wijn uit de Savoie! (glas/fles)** 8 / 39

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers 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: 11u30-17u, zaterdag: 11u30-17u, zondag-maandag: gesloten

HOOFDGERECHTEN...

Klassiekers

Hamrolletjes van gekookte Serrano gevuld met grondwitloof 24
& *huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland*
Geserveerd met aardappelkroketten

Vacherin Mont d'Or uit de oven (per 2 personen) 19 p.p.
** geserveerd met fijnproeverssalade, brood of krielaardappelen,
augurkjes en zilveruitjes.
**supplement charcuterie 8 p.p.

Tartiflette 24
Traaggegaard buikspek – aardappelen – gekarameliseerde ui –
fijnproeverssalade
**met Reblochon fermier de Savoie OF*
**met Taleggio Truffel (supplement 3 euro) OF*
**Montbriac: blauwe romige kaas (supplement 3 euro)*

Tartiraclette 24
Traaggegaard buikspek – aardappelen – gekarameliseerde ui –
fijnproeverssalade
**Natuur uit de Savoie OF*
**Natuur uit Zwitserland (Valais de Bagnes AOP) (suppl. 3 euro) OF*
**Witte wijn OF*
**Mosterdzaadjes OF*
**Gerookt OF*
**Daslook OF*
**Truffel (suppl. 3 euro)*

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

HOOFDGERECHTEN...

Croques

Croque Korboo	19
<i>Artisanaal brood, gekookte Serranoham en Tomme de Larzac</i>	
Croque Italiano	19
<i>Artisanaal brood, Mozzarella di Bufala – parmaham – groene pesto</i>	
Croque Raclette	19
<i>Artisanaal brood, Bresaola di Lombardia – Raclette uit de Savoie</i>	
<i>*Natuur uit de Savoie OF</i>	
<i>*Natuur uit Zwitserland (Valais de Bagnes AOP) (suppl. 3 euro) OF</i>	
<i>*Witte wijn OF</i>	
<i>*Mosterdzaadjes OF</i>	
<i>*Gerookt OF</i>	
<i>*Daslook OF</i>	
<i>*Truffel (suppl. 3 euro)</i>	
Croque alla griglia	19
<i>Artisanaal brood, scamorza (gerookte mozzarella)</i>	
<i>Sgambato Pepe Rosa (Toscaanse ham) – gegrilde courgette</i>	
Croque Suisse	22
<i>Artisanaal brood, Truffle perle (harde kaas uit Zwitserland met truffel in) – Jamón Trevelez</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

HOOFDGERECHTEN...

Salades

Salade met warme geitenkaasjes met spek (2 stuks) 22

*Fijnproeverssalade – geitenkaasjes met spek (boerderij Polle, Kempen)
met artisaanaal brood*

Salade bleu 24

*Fijnproeverssalade met rucola – traag gegaard buikspek – sinaasappel –
Roquefort AOP Le Vieux Berger, Maison Combes – walnoten met
artisaanaal brood*

Salade Smokey Roasted Chicken 22

*Ijsbergsla – gerookte kipfilet van De Laet & Vanhaver kerstomaat –
rode ui & dressing met artisaanaal brood*

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

HOOFDGERECHTEN...

Kroketten

Kaaskroketten geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)	20/24
Camembert de Normandie kroketten (2/3 stuks) geserveerd met fijnproeverslaatje	21/25
Garnaalkroketten geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)	24/27
Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal) geserveerd met fijnproeverslaatje	22
Breydelhamkroketten (witloof-ham) geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)	21/25
Artisanaal brood	3,5

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

HOOFDGERECHTEN...

Pasta's

Penne Korboo 24
*Met Italiaanse kaassaus ([Gorgonzola dolce DOP](#)), knapperige courgette en zwarte olijfjes
(met of zonder pancetta) (supplement 3 euro)*

Korboonara 26
Verse tagliolini met guanciale, ei, [Pecorino bucaro poivre](#), Barilotto di Bufala

Zuiderse pasta 24
*Tomatensaus, zwarte olijven, zoete paprika, courgette en met [verkruidde feta & Barilotto di Bufala](#)
optie: guanciale / pancetta (supplement 3 euro)*

Macaroni 24
Met gekookte Serranoham & [huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland](#)

Lasagne van het huis (bereidingstijd van 30 minuten) 24
*bolognaise
*vegetarisch
met artisanaal brood

Artisanaal brood 3,5

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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

TO END...

lets hartig

Kaaskar "Chariot de fromage"	18p.p.
Selectie van afgerijpte kazen geselecteerd <i>door onze kaasmeesters met artisaanaal brood en confijt</i>	
*met Maderista XX Madeira (8cl)	9
*met Madeira 10Y Boal (8cl)	12

lets zoets

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	10
<i>Artisaanaal vanille-ijs met warme chocolade</i>	
Coupe advocaat	10
<i>Artisaanaal vanille-ijs met verse advocaat</i>	
Nocciola	10
<i>Artisaanaal hazelnootijs (hazelnoten uit Piëmonte) – brésilienne</i>	

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot onze medewerkers te wenden.

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