

APRIL MENU 39€/PP

Aangepaste wijnen/sappen 19€/pp

Proefarrangement 12€/pp

Aperobites

Crémant de Loire: finesse & amplitude 2013

Vin du Jardin: la vie en rose (mocktail)

Geroosterde aubergine – tomatensaus – fêta – lente-ui

OF

Feuilleté met fijnproeverssalade naar keuze

(St Marcellin – Maroilles – Geit/honing)

Château Penin Blanc 2021

Blaufränkisch Karpatská Perla 2019

Pomme Padour (appel, citroengras) - Mocktail

Pasta médaillons van asperge

Geserveerd met witte en groene asperges, lichte gorgonzola kaassaus, kruidenolie en crumble van Prosciutto Toscane

OF

3 kreeftenkroketten

Geserveerd met fijnproeverssalade

Vernaccia di San Gimignano 2021

Rosso Toscano IGT "San Bagio" 2018

Bord de l'eau (vlierbes, zwarte bes, framboos)

Dessert van de chef

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

Individueel te bestellen

Toast chèvre chaud 'Aurélié' (2 stuks) met gekonfijte Jalapeño	9
Bruchetta's (2 stuks) *Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF *Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola	9
Gemarineerde carpaccio by De Laet & Van Haver	18

To share

Tapasplankje Korboo (kaas & chacuterie) 2 / 4 pers	17/29
Italiaans anti-pasti bordje	16
Ambachtelijke Bontaham pankokroketjes 6 stuks <i>(Duroc-ham 24 maanden gedroogd in Parma)</i>	14
Ambachtelijke pankokroketjes (6/12 stuks) met *Kaas *Garnaal *Geitenkaas met spek *Assortiment (10 stuks)	8/14 10/16 8/14 14
Camembert in de oven met artisaan brood *Provençaalse kruiden-honing OF rozemarijn-look	18

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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 & Panini

Deze Italiaanse broodjes kunnen zowel **koud als warm** opgediend worden en worden geserveerd met een fijnproeverslaatje. **Deze kunnen tijdens de lunch besteld worden.**

Schiacciata di Puglia	14
<i>Burrata, parmaham, gegrilde aubergine, gedroogde tomaat – salsa van tonijn</i>	
Schiacciata di Trani (veggi)	14
<i>Ricotta – Rucola – geroosterde zoete paprika</i>	
Schiacciata di Bologna	14
<i>Ricotta di Bufala – zeste van citroen – mortadella – artisjokharten – vers rucola – Parmesaanse kaas – tijmblaadjes en zongedroogde tomaten</i>	
Broodje HoneyBrie	14
<i>Schiacciata – boter – Brie de Meaux AOP – walnoten acaciahoning en rucola.</i>	
Croque Korboo	14
<i>Artisanaal brood, gekookte Serranoham en Tomme de Larzac</i>	
Croque Italiano	16
<i>Artisanaal brood, mozzarella di bufala – parmaham – groene pesto</i>	

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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>	
Griekse salade	18
<i>Frisse sla – kerstomaat – komkommer – rode ui – olijven – Fèta-kaas</i>	
Parelcouscous met fèta / Halloumi	18
<i>Komkommer – lente-ui – kerstomaat – granaatappel – rode ui – olijven</i>	
Luikse salade	17
<i>Fijnproeverssalade – boontjes – gekookte eieren – krielaardappelen – traag gegaard spek</i>	
Zelfgemaakte quiche met fijnproeversslaaije	16
<i>Vraag naar de quiche van de dag</i>	
Kaaskroketteren	16/19
<i>geserveerd met fijnproeversslaaije (2/3 stuks)</i>	

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

Salades

Garnaalkroketten 18/21
geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)

Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal) 16
geserveerd met fijnproeverslaatje

Feuilleté (bladerdeeggebakje gevuld met kaas) 16/19
(1stuk of 2 stuks) met fijnproeverslaatje
**Geitenkaas & honing*
**Saint-Marcellin AOP*
**Maroilles AOP*

Supplement artisanaal brood 3,5
Overige

Mozzarella di Bufala met smaakvolle tomaten 18
Carpaccio van Franse oude tomaatvariëteiten - Mozzarella di Bufala
latte crudo – balsamico – pijnboompitten

Cavaillon meloen met parmaham 18
Enkel te verkrijgen tussen juni-september volgens aanbod

Pasta's

Gegratineerde lasagne van het huis (bereidingstijd 30min) 20
**bolognaise*
**vegetarisch*

Penne Korboo 21/23
Met Italiaanse kaassaus, knapperige courgette en
zwarte olijfjes (met of zonder pancetta)

Tagliolini met tomatensaus van kerstomaatjes 23
Zoete paprika - pancetta – kappertjes – ansjovis – olijven – Barriloto di
Buffala

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

Fondue Korboo (min 2 personen)* 27
(huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland)
Karaktervolle smaak

*Al deze gerechten worden geserveerd met assortiment charcuterie,
fijnproeverssalade, krielaardappelen, augurkjes en ajuintjes.*

****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.**



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

Kaasplanken

Kaasplank Korboo Cheese Masters	14/22
Selectie van 4 of 7 kazen zelf afgerijpt door onze kaasmeesters met artisaanaal brood, noten, gedroogd en vers fruit	
Met 3 aangepaste wijnproevertjes (wit – rood – zoete wijn)	14

Desserten

Kaastaart 'Beatrice'	8
Huisgemaakte kaastaart volgens recept van de mama	
Crème brûlée met vanille uit Madagaskar	8
Panna Cotta met frambozen coulis	8
Chocolademousse	8

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

DRANKENKAART

APERERO

Aperitief van het huis (witte wijn met vlierbloesemsiroop)	8
Aperol Spritz	9
Gin&Tonic – Tanqueray Flor de Sevilla	12
Gin&Tonic – Hendrick's	12
Vin du Jardin (alcoholvrij)	8
*La vie en rose (granaatappel, veenbes, basilicum, gember)	
*Pomme Padour (appel, citroengras)	
*Bord de l'eau (vlierbes, zwarte bes, framboos)	
Crodino & tonic	8

FRISDRANKEN

Waters

Chaudfontaine bruis 20cl	2,80
Chaudfontaine plat 20cl	2,80
Chaudfontaine bruis 50cl	4,80
Chaudfontaine bruis 50cl	4,80

Frisdranken

Coca Cola 20cl	2,80
Coca Cola zero 20cl	2,80
Fanta Orange 20cl	2,80
Minute Maid Orange 20cl	2,90
Fuze Black Tea Sparkling	2,90
Vin du Jardin (alcoholvrij)	8
*La vie en rose (granaatappel, veenbes, basilicum, gember)	
*Pomme Padour (appel, citroengras)	
*Bord de l'eau (vlierbes, zwarte bes, framboos)	

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

BIERKAART

BIER OP VAT

Witkap van het vat	3,90
Oude kriek Boon	4,20
Saison d'Erpe-Mere	4,20
De Koperen Markies Blond	4,50

Vraag aan de medewerker welk bier op vat zit

BIER OP FLES

Duvel	4,20
Chimay Blauw	4,20
Orval	4,20
Westmalle Triple	4,20

STREEKBIEREN VAN AALST

Sensalost	4,20
Draekenier	4,20
Ondineke	4,90

GEUZE-EN KRIEKBIEREN (37,5cl)

Kriek Boon Mariage Parfait	7,5
Eylenbosch oude Schaarbeekse kriek	14,5

Geuze Boon Mariage Parfait	7
Oude geuze Oud Beersel	7,5
Tilquin oude Geuze	10
Eylenbosch oude Geuze	9
Devillé oude Geuze	8,5

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

Crémant de Loire Finesse & Amplitude 2013

Dom. Des Hautes Vignes Frankrijk, Loire 8 / 33
Chenin blanc, Chardonnay

Deze unieke Crémant van 2013 wordt voor minstens 5 jaar gerijpt 'sur latte' waardoor de smaak zeer rijk wordt en de bubbeltjes zeer fijn van structuur worden. Rijke toetsen van appel & hazelnoot met frisse toetsen van citrus, bloemen en mineraliteit.

Palfy Rosé Slovakije 6 / 26
Vino Nitra, Nitra Pinot Blanc, Pinot Noir en Chardonnay

Deze rosé Palfy schuimwijn wordt gemaakt via de traditionele methode. De kleur is mooi roze met een vleugje paars. Een heel fruitig boeket in de neus, gevolgd door een aangename volle smaak die wordt ondersteund door een rijke doch subtiele afdrank.

Champagne extra-brut Frankrijk, Champagne 11 / 46
Dom. Michel Littièrè Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Deze mooie Champagne Extra Brut uit Œuilly begint zeer verfrissend in de mond. Naarmate u hem drinkt ontwikkelen zich rijke en fruitige aroma's. Aan deze Champagne werden geen suikers toegevoegd waardoor deze 'Extra Brut' genoemd wordt.

Alle wijnen op de kaart zijn ook te koop in de winkel. De verkoopprijs in de bistro is gewoon de winkelprijs +12 euro. Zo kan u topwijnen degusteren aan een eerlijke prijs!

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

HUISWIJNEN

KORBOO'S FAVORIETEN

Witte wijn:

Glas/ 1/4l / 1/2l / fles

Muñarrate blanco 2021 Spanje, Rioja 5 / 9 / 18 / 25
Bodega Solabal 50% Viura & 50% Malvasia

Aroma's van citrus, exotisch fruit (zoals ananas) & onderbouwde mineraliteit. Ideale apéro-wijn.

Rosé wijn:

Muñarrate rosado 2020 Spanje, Rioja 5 / 9 / 18 / 25
Bodega Solabal 100% Garnacha

Aroma's van rood fruit (framboos, aardbei, aalbes), mineraliteit & smaakbom van rozenbloemetjes.

Rode wijn:

Marques de Lagarda Crianza 2018 Spanje, Rioja 5 / 9 / 18 / 25
Bodega Marques de Legarda 100% Tempranillo

Aroma's van bosvruchten & kruiden met mooie verweven smaken door de 12 maanden houtrijping. Deze wijn wordt gemaakt door één van de oudste wijndomeinen uit heel Europa, zijnde uit 1367! Zilveren medaille.

Alle wijnen op de kaart zijn ook te koop in de winkel. De verkoopprijs in de bistro is gewoon de winkelprijs +12 euro. Daarmee kunt u topwijnen degusteren aan een eerlijke prijs!

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

HALVE FLESJES WIJN (37,5cl)

WITTE WIJNEN

STREEK

glas/fles

Hautes Côtes de Beaunes 2019
Dom. Jérôme Fornerot

Frankrijk, Bourgogne
Chardonnay

17,5

Deze chardonnay groeit op stijle flanken waardoor de wortels dieper door de gesteenten naar water moet zoeken. Hierdoor bevat deze wijn mooie minerale toetsen met een volle boterige afdrank met rijpe aroma's van peer, perzik en vanille.

Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2018
Dom. Maurice Schoech

Frankrijk, Elzas
Riesling

19,90

Riesling is een wijn boordevol mineraliteit en fijne zuren. Omdat de druivenplanten op een kalkterroir groeien, heeft deze riesling een open karakter met fijne aroma's van citrus, licht exotische tinten en ondertonen van rokerigheid alsook 'petrol'. Ideale begeleider van kaasplankjes!

Pinot Gris 2020
Dom. Maurice Schoech

Frankrijk, Elzas
Pinot Gris

15,50

Deze pinot gris komt uit het dorpje Ammerschwir uit de Elzas. Het droge minerale karakter met exotische toetsen (ananas, lychee & honing) maakt deze wijn een topbegeleider bij een kaasplankje! Hij rijpt 6 maanden sur lie waardoor deze toch vol binnenkomt.

Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf 2018 Frankrijk, Elzas 18
Dom. Maurice Schoech Riesling

Gewürztraminer is een wijn boordevol mineraliteit en exotisch fruit. Omdat de druivenplanten op een kalkterroir groeien, heeft deze zoete wijn een open karakter met explosieve aroma's van mango, passievrucht, ananas, met fijne zuren. Ideale begeleider van kaasplankjes of desserts!

Alle wijnen op de kaart zijn ook te koop in de winkel. De verkoopprijs in de bistro is gewoon de winkelprijs +12 euro. Daarmee kunt u topwijnen degusteren aan een eerlijke prijs!

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

WITTE WIJNEN

STREEK

glas/fles

SLOVAKIJE

Veltinske Zelené 2021
Karpatska Perla

Slovakije
Grüner Veltliner

6,5 / 29

De kleur van deze wijn is zeer intensief licht geel. Het aroma is vol ananas, witte perzik, amandelen en witte peper. Rijke, gebalanceerde en minerale smaak die werd versterkt met de sur lie methode.

FRANKRIJK

De wijnen uit de Savoie zijn voor velen onbekend/onbemand maar niettemin hebben zij veel potentieel. Door hun minerale karakter met speelse zuren alsook lage alcoholpercentages zijn zij de perfecte begeleiders voor raclette, kaasfondue alsook bij andere warme kaasgerechten. Door deze speelse zuurtjes verteert de kaas gemakkelijker!

Jacquère 2021
Domaine Vendanges

Frankrijk, Savoie
Jacquère

6 / 27

Jacquère is een typische druif van de Savoie met aroma's van bloemige en citroenachtige tonen samen met verfrissende zuren en een minerale afdronk. Ideale match met kaasfondue, raclette of tartiflette.

Roussette de Savoie 2021
Domaine Vendanges

Frankrijk, Savoie
Altesse

6,5 / 30

Roussette de Savoie is de beste cuvée van het domein en is gemaakt van de Altesse druif. Deze verfijnde witte wijn met geparfumeerde aroma's van ananas, rijpe peer, bloemige noten en gekonfijte citrus wordt voor enkele maanden 'sur lie' gerijpt en verkrijgt een smeuijge structuur. Médaille d'Or au Concours des Vins de Savoie 2016

Château Penin Blanc 2021
Chateau Penin

Frankrijk, Bordeaux
Sauvignon Blanc/gris, Sémillon

25

Deze Bordeaux heeft mooie aroma's van witte perzik, pompelmoes met licht verfrissende exotische tinten. Door de lichte houtrijping smaakt deze wijn zeer vol en fluwelig.

Saint-Aubin "Champ-Tirant" 2019
Dom. Jérôme Fornerot

Frankrijk, Bourgogne
Chardonnay

9 / 42

Dit is de topcuvée van Dom. Fornerot waarvoor deze wijnboer verschillende bekroningen kreeg. Deze wijn wordt omschreven als: intense volle smaken van peer, boter, vanille met een indrukwekkende mineraliteit & lange afdronk. Dit perceel ligt naast de bekende appellaties van Meursault & Puligny Montrachet.

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

WITTE WIJNEN

STREEK

glas/fles

FRANKRIJK

Pouilly Fumé 'Premier millésime' 2019
Dom. Bouchié-Chattelier

Frankrijk, Loire
Sauvignon Blanc

7 / 35

Deze Pouilly-Fumé is een karaktervolle wijn gerijpt op eikenvat met een rijke mineraliteit dankzij de silice ondergrond. Aroma's van fijne grassen, citroen, pompelmoes en exotische toetsen met boterige afdronk!

Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2018
Dom. Maurice Schoech

Frankrijk, Elzas
Riesling

36,5

Riesling is een wijn boordevol mineraliteit en fijne zuren. Omdat de druivenplanten op een kalkterroir groeien, heeft deze riesling een open karakter met fijne aroma's van citrus, licht exotische tinten en ondertonen van rokerigheid alsook 'petrol'. Ideale begeleider van kaasplankjes!

Saint-Aubin 'Champ-Tirant 1 cru Sur le Sentier du Clou' 2018

50

Dom. Jérôme Fornerot

Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay

Dit is de top cuvée van Dom. Fornerot waarvoor deze wijnboer verschillende bekroningen kreeg. Deze wijn wordt omschreven als: intense volle smaken van peer, boter, vanille met een indrukwekkende mineraliteit & lange afdronk. Dit perceel ligt naast de bekende appellaties van Meursault & Puligny Montrachet.

ITALIE

Vigna della corti superiori 2019
Corte Adami

Italië, Verona
Soave, Garganega

6 / 25

Deze Garganega heeft aroma's van rijp geel fruit, florale en licht exotische tinten. De wijn proeft vol, zacht, fluweelig en licht mineraal.

Chardonnay Barrique 2020/2021
Tienda Scagliola

Italië, Piëmonte
Chardonnay

34

Deze fantastische chardonnay van de Piëmonte is enorm rijk en complex van karakter. De naam van deze wijn zegt het zelf: deze wijn is mooi gerijpt op houten vaten. Complexe aroma's van vanille, steenfruit, exotisch fruit en boter! Qua karakter doet het denken aan een rijke Bourgogne, maar toch heel anders door het exotische fruit dat hier naar voor komt.

Alle wijnen op de kaart zijn ook te koop in de winkel. De verkoopprijs in de bistro is gewoon de winkelprijs +12 euro. Daarmee kunt u topwijnen degusteren aan een eerlijke prijs!

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

RODE WIJNENSTREEK

glas/fles

FRANKRIJK

Pinot Noir "Vieilles Vignes" 2018/19 Frankrijk, Bourgogne 6 / 27
Dom. Jérôme Fornerot Pinot Noir

Deze pinot noir komt uit het dorpje Saint-Aubin waarbij de wijn gemaakt werd uit zeer oude wijnstokken. Daardoor proeft deze wijn mooi naar rood fruit (kriek en framboos), karaktervol en toch fluweel.

Joseph Onesime 2019 Frankrijk, Languedoc 29
Dom Mas Gourdou Syrah, Grenache & Mourvèdre

Dit is een klassieke blend tussen Grenache, Syrah en Mourvèdre (GSM) waarbij de wijn 15 maanden op barriques rijpt. Omdat de druivenplanten tussen de 'garrigues' = kruiden groeien, zal U er rijp zwart fruit en een heerlijke kruidigheid in terugvinden, waarbij de tannines fluweel zijn.

Château Fontesteaun 2016/2018 Frankrijk, Bordeaux 6,5 / 30
Château Fontesteaun Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Deze Haut-Médoc presenteert een aromatisch palet van bosvruchten (zwarte bessen, frambozen, bramen), specerijen, houtachtige accenten en dit met versmolten rijpe tannines. De afdrank is lang waar kracht en complexiteit elkaar treffen.

Château Rollan de By 2015/2016 Frankrijk, Bordeaux 37
70 % Merlot, 10% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Deze topper proeft fruitig, geëvolueerd door de mooie rijping, licht kruidig en afsluitend met een frisse noot. Met deze frisse noot heb je al goesting naar een volgende slok wijn! Een wijn die alles in petto heeft!

ITALIE

Valpolicella Superiore Ripasso 2018 Italië 6,5 / 29
Corte Adami Corvinese, Corvina & Rondinella

Een Valpolicella Superiore Ripasso is een wijntype die tussen een klassieke Valpolicella en een Amarone della Valpolicella zit. Aroma's van rijp rood fruit, cacao en zoethout. De smaak is fris, vol, rijp fruit, fijne zuren en zachte tannines.

Potestà 2018 Italië, DOC Piave 29,5
Bonotto delle Tezze 100% Raboso del Piave

Potestà wordt terecht beschouwd als de koning van de wijnen op de linkeroever van de Piave-rivier. Het is een wijn met frisse tonen van violet, kersen, pruimen en paprika. In de mond herkennen we speelse zuurtjes verzacht met geëvolueerde smaken door veroudering.

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
 De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

RODE WIJNENSTREEK

glas/fles

Langhe Nebbiolo Ochetti 2018/19 Italië, Piëmonte
Renato Ratti 100% Nebbiolo

7,5 / 35

Fijne en elegante nebbiolo, een klein broertje van de Barolo Marcenasco. Aroma's van framboos, aardbei, aardse toetsen en frisse noot. De zandbodem geeft aan deze wijn veel finesse af. Ideale wijn met een kaasplankje! Robert Parker 90/100.

Riserva Tre Pini Primitivo 2019 Italië, Puglia
Tre Pini 100% Primitivo

35

Deze primitivo heeft 2 jaar gerijpt op houten vaten waardoor de smaak vol en stevig is met een heerlijke finale. De geur is rijk aan gestoofd rood fruit, pruimen en is licht kruidig.

Barbera d'Asti superiora "Villa Pattono" 2019 Italië, Piëmonte
Renato Ratti 100% Barbera

39,50

Deze wijn is de top cuvée van Renato Ratti van de Barbera druif. De wijn rijpt langer op een groot houten vat waardoor deze niet enkel mooie bosvruchten aroma's kent, maar ook tertiaire aroma's zoals zoethout & leder en eindigt met een frisse noot.

Amarone della Valpolicella 2016 Italië
Corte Adami 50% Corvinone, 40% Corvina, 10% Rondinella.

45

De Amarone della Valpolicella is het paradepaardje uit de Valpolicella streek. Het langdurig indrogen van de druiven maakt deze wijnsoort zo uniek. Het is een complexe rode wijn met aroma's van rijpe kersen, pruimen, chocolade, gedroogde bloemen, oosterse kruiden en zoethout. De smaak is geconcentreerd waarbij de fijne zuren en zachte tannines de wijn mooi laten eindigen.

Sansi Antologia 2017 Italië, Piëmonte
Scagliola Sansi 100% Barbera

12 / 57

Deze prachtige wijn is het paradepaardje van het domein. Ze noemen hem de Barolo van de barbera-druif. Van deze soort worden elk jaar slechts 4000 flessen gemaakt! Complexe smeuiige aroma's van rijpe bosvruchten, zwarte kersen, vanille, tabak, kaneel, peper geweldige fraîcheur in het glas.

Barolo Marcenasco 2017/2018 Italië, Piëmonte
Renato Ratti 100% Nebbiolo

12,5 / 61

Deze machtige en fijne Barolo is subliem. De smaak is complex (kersen, bloemige aroma's, zoethout, vanille, aardse toetsen, tabak en truffel) en is hemels in de mond! Wine Spectator magazine gaf een score van 95/100; Robert Parker: 93/100!

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
 De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

SPANJE

Bodega Real Divisa is één van de oudste wijndomeinen uit heel Europa. Sinds 1367 wordt de stiel doorgegeven van generatie op generatie. Wat dit domein zo uniek maakt is, dat zij zeer oude wijnstokken (70-120 jaar) hebben wat zeer pure intense wijn oplevert met zeer lange afdrank! Zij maken verschillende stijlen en stellen volgende niveaus voor. De Crianza staat onder de huiswijnen van Korboo's Favorites.

Marques de Lagarda Crianza 2018
Bodega Marques de Lagarda

Spanje, Rioja
100% Tempranillo

5 / 25

Aroma's van bosvruchten & kruiden met mooie verweven smaken door de 12 maanden houtrijping. Deze wijn wordt gemaakt door één van de oudste wijndomeinen uit heel Europa, zijnde uit 1367! Zilveren medaille.

Marqués de Legarda reserva 2015
Bodega Real Divisa

Spanje, Rioja
100% Tempranillo

31

Deze wijn met intens rode kersenkleur heeft complexe warme aroma's van rijp fruit, leder, tabak en kruidige afdrank. Door lange rijping op houten vat (18 maanden) zijn de tannines al zijdezacht geworden.

Marqués de Legarda Grand reserva 2014
Bodega Real Divisa

Spanje, Rioja
100% Tempranillo

37

Bij deze cuvée gaan we een stapje hoger, waar de minimum rijping op houten vaten 24 maanden bedraagt en de wijnstokken al snel 90 jaar gemiddeld bedragen. De wijn wordt zachter maar tegelijkertijd ook complexer van smaak. Geëvolueerde aroma's van zoethout, framboos, kers, kruiden en vanille.

Draco reserva 2004
Bodega Real Divisa

Spanje, Rioja
100% Tempranillo

52

Tot slot de koning van de Rioja's. Deze super tempranillo wordt enkel in de beste jaren gemaakt en van de oudste wijnstokken. De wijn is sinds dit jaar op de markt gekomen. Ondanks de leeftijd is deze wijn zeer mooi op dronk, met fruitige en kruidige aroma's die eindigt met een frisse noot. Een must voor een wijnliefhebber!

Alle wijnen op de kaart zijn ook te koop in de winkel. De verkoopprijs in de bistro is gewoon de winkelprijs +12 euro. Daarmee kunt u topwijnen degusteren aan een eerlijke prijs!

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.



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

ZOETE WIJNENSTREEKglas/fles

Riesling Vendange Tardive 2017
Dom. Maurice Schoech

Frankrijk, Elzas
100% Riesling

8 / 39

Bij deze wijn worden de druiven op de wijnstokken gedroogd totdat er rozijnen op blijven hangen. Daarnaast komt de Botritis/edelrot-ziekte op de druiven. Dit geeft een bijzonder aroma aan de wijn: het is een smaakexplosie van gedroogde abrikozen, appelsien en citroenzeste, honing en mineraliteit. De fijne en speelse zuren geven een perfecte balans met de zoetheid.

Raboso Passito

Italië, DOC Piave

7,5 / 36,5

Bonotto delle Tezze

100% Raboso del Piave

Om de Raboso Passito te maken, dienen eerst de druiven gedurende 4 maanden gedroogd te worden op de graanzolder van het domein. Slechts 15 liter kan uit 100 kg druiven gemaakt worden! Mooie aroma's van gestoofd zwart fruit, cassis, pruimen waarbij speelse zuren de wijn mooi in evenwicht houden. Het is een ideale match met de blauwe kaas 'Blu 61' want de kaas wordt gerijpt met deze wijn!

Aurélius 50cl 2018
Karpatska Perla

Slovakije
Aurelius

6 / 30

De unieke honingfruitige wijn rijpte op eikenhouten vaten en zal liefhebbers van zoete wijnen betoveren met zijn oneindige expressie. Aroma's van gedroogde brikonen en vijgen, honing en van gecarameliseerde appelsienzeste. Zijn volle fruitige smaak wordt ondersteund door sappige fijne zuren. Gouden medaille 'Bacchus' 2021!

Alle wijnen op de kaart zijn ook te koop in de winkel. De verkoopprijs in de bistro is gewoon de winkelprijs +12 euro. Daarmee kunt u topwijnen degusteren aan een eerlijke prijs!

Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.



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

WARME DRANKEN

Koffie espresso	2,9
Koffie lungo & deca	2,9
Cappucino (melkschuim)	3,6
Latte Macchiato	3.8
Thee	3,3
China Sencha (groene thee)	
Green Lemon (groene thee)	
Earl Grey Deluxe (zwarte thee)	
Infuus	3,3
Sweet mint	
Rooibos lemon bio	
Bosvruchten	
Bloedappelsien	
Huisgemaakte warme chocolademelk	3,5
Irish Coffee / Normandic Coffee / Italian Coffee	10

DIGESTIEVEN & LIKEUREN

Niepoort White Porto	6
Porto Martha's Tawny Reserve	6
Sherry (Lustau Jarana Fino)	6
Sherry (Lustau Don Nuno Dry Oloroso)	7,5
Madeira (Justino's Boal 10y)	8,5
Cognac (ABK6 VSOP)	7,5
Armagnac (Gélas 18 ans d'Age)	7
Calvados (Du Breuil VSOP)	7
Bruichladdich Single Malt "Port Charlotte" Islay Barley	12
Dalwhinie Single Malt 15 years	9
Grappa (Francoli Nebbiolo di Barolo Riserva Barrique)	7
Amaretto di Saronno	6
Cointreau	7
Limoncello (Villa Massa)	6

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

MENU 39€/PP

Aangepaste wijnen 19€/PP

proefarrangement 12€/PP

Cheesy aperobites

Gemarineerde carpaccio by De Laet & Van Haver

OF

Toast chèvre chaud 'Aurélie' met gekonfijte Jalapeño

Pouilly Fumé 'Premier millésime' 2019 – Domaine Bouchié-Chattelier

Raclette (in pannetjes)*

4 soorten te kiezen (op de pagina onder hoofdgerechten kan u alle soorten zien waaruit u er 4 kan kiezen)

OF

Fondue Korboo (min 2 personen)*

(huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland) - Karaktervolle smaak

**Al deze gerechten worden geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, krielaardappelen, augurkjes en ajuintjes.*

*Roussette de Savoie 2019 – Domaine Vendange (witte wijn) **OF***

Langhe Nebbiolo Ochetti 2018/19 – Renato Ratti (rode wijn)

Hoeve vanille-ijs met sabayon van Calvados met geflambeerde appeltjes & appelsienzeste

OF

Tarte tatin met hoeve vanille-ijs

Aurélius 2018 – Karpatska Perla

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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

VALENTIJS MENU 39€/PP

Aangepaste wijnen 19€/pp

Proefarrangement 12€/pp

Cheesy aperobites

Crémant de Loire: finesse & amplitude 2013

Gegrilde Italiaanse Schiacciata met ricotta, geroosterde paprika en Salame

Toscane Finochiona

OF

Pompensoepje met krokant toast met de blauwe kaas "César Régalis"

Pouilly Fumé 'Premier millésime' 2019 – Domaine Bouchié-Chattelier OF

Bourgogne Vieilles vignes 2019 – Domaine Jérôme Fornerot

Raclette (in pannetjes)*

4 soorten te kiezen (op de pagina onder hoofdgerechten kan u alle soorten zien waaruit u er 4 kan kiezen)

OF

Fondue Korboo (min 2 personen)*

(huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland) -

Karaktervolle smaak

Roussette de Savoie 2019 – Domaine Vendange (witte wijn) OF

Langhe Nebbiolo Ochetti 2019 – Renato Ratti (rode wijn)

**deze gerechten worden geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, krielaardappelen, augurkjes en ajuintjes.*

Huisbereide Tiramisu

OF

Hoeve vanille-ijs met sabayon van Calvados met gecarameliseerde appeltjes & appelsienzeste

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

De samenstelling van onze producten kan wijzigen.



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

Tartatin van appel met huisbereide vanille-ijs

8

Verse mascarpone di Bologna met vers fruit / Tiramisu

10

Tarte flambée Alsacienne met zoete ui en traaggegaard buikspek
(dit is een soort witte pizza dat zeer licht is en leuk om te sharen)

Tarte tatin met hoeve vanille-ijs

Profiterollen met crème patissière & framboos

OF

Dame Blanche

OF

**Bij vragen over allergenen, gelieve u tot het personeel te wenden.
De samenstelling van onze producten kan wijzigen.**



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