

# Korboo's Favorieten

## Voorgerechten

<b>Bruschetta's (2 stuks)</b>	9
<i>*Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF</i>	
<i>*Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola OF</i>	
<i>*Rundspastrami – kapperappeltje – geroosterde paprika – rucola – Barilotto di bufala</i>	
<b>Assortiment ambachtelijke pankokroketjes 10 stuks **</b>	17
<b>Tapasplankje Korboo (kaas &amp; charcuterie) 2 / 4 pers **</b>	19/34
<i>Extra artisaanaal brood</i>	3,5

## Hoofdgerechten

<b>Kaasplank Korboo Cheese Masters **</b>	14/22
<i>Selectie van 4 of 7 kazen zelf afgerijpt door onze kaasmeesters met artisaanaal brood, noten, gedroogd en vers fruit</i>	
<b>3 aangepaste wijnproevertjes (wit – rood – zoete wijn)</b>	17
<b>Croque Italiano</b>	16
<i>Artisaanaal brood, mozzarella di bufala – parmaham – groene pesto</i>	
<b>Kaaskroketten</b>	16/19
<i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	

*\*\* doorlopend te verkrijgen*

## Desserten

<b>Kaastaart 'Beatrice'</b>	8
-----------------------------	---

---

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

*Individueel te bestellen*

<b>Toast chèvre chaud (2 stuks)</b>	9
met zelfgemaakte tabasco van Jalapeño & gedroogde oregano uit eigen tuin	
<b>Bruschetta's (2 stuks)</b>	9
*Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF	
*Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola OF	
*Rundspastrami – kapperappeltje – geroosterde paprika – rucola – Barilotto di bufala	
<b>Gemarineerde carpaccio by De Laet &amp; Van Haver</b>	19

*To share*

<b>Ambachtelijke pankokroketjes (6/12 stuks) met</b>	
*Kaas	10/15
*Garnaal	14/19
*Geitenkaas met spek	10/15
*Assortiment (10 stuks)	17
<b>Camembert de Normandie AOP in de oven met artisanaal brood</b>	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.*

---

**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 & Panini

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

<b>Soep van de dag</b>	7
<i>Met artisaanaal brood</i>	
<b>Schiacciata di Puglia</b>	16
<i>Mozzarella di Bufala, parmaham, gedroogde tomaat met salsa van puntpaprika</i>	
<b>Schiacciata di Manzo</b>	16
<i>Gorgonzola Dolce – gemarineerde rundscarpaccio – Rucola</i>	
<b>Schiacciata di Bologna</b>	16
<i>Mozzarella di Bufala – zeste van citroen – mortadella – verse rucola – Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten</i>	
<b>Broodje HoneyBrie</b>	14
<i>Schiacciata – boter – Brie de Meaux AOP – walnoten acacia honing en rucola.</i>	
<b>Croque Korboo</b>	14
<i>Artisaanaal brood, gekookte Serranoham en Tomme de Larzac</i>	
<b>Croque Italiano</b>	16
<i>Artisaanaal brood, mozzarella di bufala – parmaham – groene pesto</i>	
<b>Zelfgemaakte quiche met fijnproeverssslaatje</b>	15
<i>Witloof met gorgonzola en pancetta</i>	
<i>Broccoli met zalm</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*

<b>Salade met warme geitenkaasjes met spek (2/3 stuks)</b> <i>Frisse sla – geitenkaasjes met spek (boerderij Polle, Kempen)</i>	18/22
<b>Kaaskroketten</b> <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	16/19
<b>Kaaskroketten met Breydelham en witloof</b> <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	18/22
<b>Garnaalkroketten</b> <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	19/23
<b>Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal)</b> <i>geserveerd met fijnproeverslaatje</i>	17
<b>Feuilleté (bladerdeeggebakje gevuld met kaas)</b> <i>(1stuk of 2 stuks) met fijnproeversslaasje</i> <i>*Geitenkaas &amp; honing</i> <i>*Saint-Marcellin AOP</i> <i>*Maroilles AOP</i> <i>*Chorizo &amp; Fourme d’Ambert</i>	17/22
<b>Supplement artisaanaal brood</b>	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

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

## Overige

<b>Hamrolletjes van gekookte Serrano gevuld met grondwitloof</b>	18,5
<i>Met aardappelkroketten</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

4 soorten te kiezen uit (per tafel):

\*Natuur uit de Savoie

\*Piment d'Espelette

\*Witte wijn

\*Mosterdzaadjes

\*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.*

**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 met Reblochon fermier de Savoie** 22

*Traaggegaard buikspek – aardappelen – gekarameliseerde ui – fijnproeverssalade*

**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

Chocolademousse	8
Kolonel <i>Citroensorbet met wodka of limoncello</i>	10
Rijstpap van hoefemelk met bruine suiker	8
Kaastaart 'Beatrice' Huisgemaakte kaastaart volgens recept van de mama	8
Crème brûlée met vanille uit Madagaskar & zeste van sinaasappel	8

---

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