

Korboo's Favorieten

Voorgerechten

Bruschetta's (2 stuks)	9
<i>*Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF</i>	
<i>*Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola</i>	
Assortiment ambachtelijke pankokroketjes 10 stuks **	14
Tapasplankje Korboo (kaas & charcuterie) 2 / 4 pers **	19/34
<i>Extra artisaanaal brood</i>	3,5

Hoofdgerechten

Kaasplank Korboo Cheese Masters **	14/22
<i>Selectie van 4 of 7 kazen zelf afgerijpt door onze kaasmeesters met artisaanaal brood, noten, gedroogd en vers fruit</i>	
Met 3 aangepaste wijnproevertjes (wit – rood – zoete wijn)	14
Croque Italiano	16
<i>Artisaanaal brood, mozzarella di bufala – parmaham – groene pesto</i>	
Kaaskroketten	16/19
<i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	
Mozzarella di Bufala / Burrata di Bufala met smaakvolle tomaten	18
<i>Carpaccio van Franse oude tomaatvariëteiten – balsamico – pijnboompitten</i>	
<i>*Mozzarella di Bufala latte crudo OF</i>	
<i>*Burrata di Bufala</i>	

** *doorlopend te verkrijgen*

Desserten

Vanille-ijs met verse aardbeien	10
--	----

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

Toast chèvre chaud 'Aurélié' (2 stuks) met gekonfijte Jalapeño	9
Bruschetta's (2 stuks) *Fetacrème – geroosterde paprika – olijf – San Daniele OF *Gorgonzola – chorizo – geroosterde paprika – rucola	9
Gemarineerde carpaccio by De Laet & Van Haver	19

To share

Tapasplankje Korboo (kaas & chacuterie) 2 / 4 pers	19/34
Italiaans anti-pasti bordje	16
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 artisanaal brood *Provençaalse kruiden-honing	18

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.**

Schiacciata di Puglia	16
<i>Mozzarella di Bufala, parmaham, gedroogde tomaat met salsa van tonijn</i>	
Schiacciata di Trani (veggi)	14
<i>Ricotta – Rucola – geroosterde zoete paprika</i>	
Schiacciata di Bologna	16
<i>Mozzarella di Bufala – zeste van citroen – mortadella – vers rucola – Parmezaanse kaas 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. **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>	
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 fijnproeversslaattie	16
<i>Vraag naar de quiche van de dag</i>	
Kaaskroketten	16/19
<i>geserveerd met fijnproeversslaattie (2/3 stuks)</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

Salades

Garnaalkroketten <i>geserveerd met fijnproeverslaatje (2/3 stuks)</i>	18/21
Duo kroketten (1 kaas en 1 garnaal) <i>geserveerd met fijnproeverslaatje</i>	17
Feuilleté (bladerdeeggebakje gevuld met kaas) <i>(1stuk of 2 stuks) met fijnproeverssslaatje</i> <i>*Geitenkaas & honing</i> <i>*Saint-Marcellin AOP</i> <i>*Maroilles AOP</i>	16/19

Pasta's

Gegratineerde lasagne van het huis (bereidingstijd 30min) <i>*bolognaise</i> <i>*vegetarisch</i>	20
Penne Korboo <i>Met Italiaanse kaassaus, knapperige courgette en zwarte olijffjes (met of zonder pancetta)</i>	21/23
Pasta medaillons van asperge <i>Geserveerd met witte en groene asperges, lichte gorgonzola kaassaus, kruidenolie en crumble van Prosciutto Toscaane</i>	22

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

Overige

Mozzarella di Bufala / Burrata di Bufala met smaakvolle tomaten 18

Carpaccio van Franse oude tomaatvariëteiten – balsamico – pijnboompitten

**Mozzarella di Bufala latte crudo OF*

**Burrata di Bufala*

Cavaillon meloen met parmaham 18

Enkel te verkrijgen tussen juni-september volgens aanbod

Raclette/Fondue/Uit de oven

Fondue Korboo (min 2 personen)* 27

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

Karaktervolle smaak

geserveerd met assortiment charcuterie, fijnproeverssalade, brood, 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. 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
Huisgemaakte kaastaart volgens recept van de mama	
Crème brûlée met vanille uit Madagaskar	8
Panna Cotta met frambozen coulis	8
Chocolademousse	8
Vanille-ijs met verse aardbeien	10

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