

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

Pompoensoepje 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