



bistro

TANTE PIETJE

GEACHTE BOURGONDIËRS

Allereerst willen wij U bedanken voor uw interesse in onze Bistro. Sinds 2003 is Bistro Tante Pietje gevestigd op deze unieke locatie. Wat is er gezelliger dan een avondje uit eten gaan met collega's, vrienden of familie? Voor geslaagde groepsarrangementen in Den Bosch gaat u natuurlijk naar Bistro Tante Pietje, hét adres voor lekker eten in een typisch Brabantse sfeer. Wij bieden elke avond een uitgelezen keuze aan overheerlijke gerechten voor mensen die alleen, met zijn tweeën of in een groter gezelschap komen. Met grote regelmaat verzorgen wij ook groepsarrangementen, dus heeft u een gezelschap tot ongeveer 40 personen, dan kunt u natuurlijk bij ons terecht. Vanaf 10 personen kunt u bovendien profiteren van onze gunstig geprijsde keuzemenu's, die een grote variatie van smakelijke gerechten bieden. Er zijn maar liefst 5 verschillende keuzemenu's plus een vegetarisch menu, dus iedereen komt aan zijn trekken. Ook voor mensen met speciale wensen zoals een glutenvrije maaltijd kunnen wij iets lekkers bereiden. Wij hopen U eens in onze Bistro te mogen ontmoeten, heeft U nog vragen of wensen dan kunt u ter aller tijden contact met ons opnemen. Wij beantwoorden uw vragen graag en maken uw wensen graag waar.

Met culinaire groet,

Kees Lankhaar en alle medewerkers van Bistro Tante Pietje



bistro

TANTE PIETJE

3 GANGEN KEUZEMENU 1

29,75

VOORGERECHTEN

SALADE VAN GEITENKAAS "DE MEIERIJ"

Deze salade met lauwwarme geitenkaas is besprenkeld met honing, stukjes peer, appelstroop en wordt geserveerd met vijgenbrood.

V

BISQUE D'HOMARD "TOULOUSE"

Kreeftensoep gevuld met stukjes gamba.

SPRING ROLLS

Spring rolls gevuld met stukjes pekingeend geserveerd met een dip van hoisin.

Een Oosterse topper van Tante Pietje!

HOOFDGERECHTEN

CHICKEN CURRY RIJST

Gebakken kipreepjes met een groentencurry, cashewnoten en koriander geserveerd met witte rijst.

TONIJN EN GAMBA JAPANESE STYLE

Gegrilde tonijnfilet met een spiesje van gamba, roergebakken groenten, afgeblust met yakitorisaus en een schuim van avocado. **Deze mag u niet missen!**

DESSERT

SCROPPINO OF DAME BLANCHE



bistro

TANTE PIETJE

3 GANGEN KEUZEMENU 2

33

VOORGERECHTEN

SALADE VAN GEITENKAAS “DE MEIERIJ”

Deze salade met lauwwarme geitenkaas is besprenkeld met honing, stukjes peer, appelstroop en wordt geserveerd met vijgenbrood.

POKE BOWL TONIYN ZALM AVOCADO

In sojasaus met sesam gemarineerde tonijn en zalm met avocado, wakame salade, baby komkommer, sojabonen en gember geserveerd met sojasaus en wasabi.

VITELLO TONNATO “PIEMONTE”

Rose gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes. Vitello Tonnato is afkomstig uit Piemonte!

TOMATENSOEP “LUIK”

Tomatensoep met balletjes.

HOOFDGERECHTEN

SATÉ PÉTITPÉ

Saté van de haas in een marinade van het huis met satésaus en een uitgebreid garnituur: atjar, gebakken uitjes, taugé en kroepoek.

PEPER USA CLUBSTEAK “CREEKSTONE FARMS”

Deze op eigen wijze gebakken clubsteak wordt geserveerd met pepersaus. **Superieure kwaliteit rundvlees wordt niet alleen bepaald door de genetica, maar ook door de goede omgang met het dier!**

ZALMFILET HOLLANDAISE

Gebakken zalmfilet op een bedje van groene asperges, geserveerd met Hollandaise saus..

KABELJAUW OP ITALIAANSE WIJZE

Op de huid gebakken kabeljauw met spaghetti, spinazie, cherry tomaten, geraspte Parmezaanse kaas en pestodressing. **Een Italiaanse topper bij Tante Pietje!**

DESSERT

GRAND DESSERT

Share



bistro

TANTE PIETJE

3 GANGEN KEUZEMENU 3

36

VOORGERECHTEN

CARPACCIO CREEKSTONE

Flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met truffelmayo, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

KRABSALADE

Krabsalade met avocado en hierbij, avocado crème, mini komkommer, Granny Smith en Japanse mayonaise.

PIZZA VAN TONIYN NEW YORK STYLE

Koude krokante pizza met rauwe tonijn, wasabi mayonaise en gember.
Even het gevoel van The Big Apple bij Tante Pietje!

PEKINGEEND "BEIJING"

Pannenkoekjes met pekingeend geserveerd met hoisin, bosui en zoetzure komkommer.
Pekingeend een uit traditie in Beijing.

HOOFDGERECHTEN

ENTRECOTE "USA BLACK ANGUS"

Wie aan steaks denkt, denkt aan Amerika. En het beste vlees voor Amerikaanse steaks komt van Creekstone Farms in de staat Kansas. Wij willen u de mogelijkheid bieden om hier kennis mee te maken en hier van te genieten.
Unieke smaak! Superieure kwaliteit door superieure herkomst.

ZALMFILET HOLLANDAISE

Gebakken zalmfilet op een bedje van groene asperges, geserveerd met Hollandaise saus..

TONIJN EN GAMBA JAPANESE STYLE

Gegrilde tonijnfilet met een spiesje van gamba, roergebakken groenten, afgeblust met yakitorisaus en een schuim van avocado. **Deze mag u niet missen!**

POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE

Overheerlijk Frans kippetje uit de oven geserveerd met appelcompote.
Een traditioneel Frans gerecht..

DESSERT

GRAND DESSERT

Share



bistro

TANTE PIETJE

3 GANGEN KEUZEMENU 4

38

VOORGERECHTEN

CARPACCIO CREEKSTONE

Flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met truffelmayo, Parmezaanse kaas en pijnboomspitten.

SASHIMI TONIJN & ZALM

Een duo van rauwe vissoorten samengesteld uit tonijn, zalm en wakame salade, geserveerd met sojasaus en wasabi.

DE VLOEK VAN DEN BOSCH

Gebakken gamba's afgeblust met licht pikante roomsaus, geserveerd met taugé.

Niet meer weg te denken!

KIP OP OOSTERSE WIJZE

Gemarineerde kippendijen geserveerd op een bananenblad, met roergebakken groenten en afgeblust met een Oosterse oestersaus. **Aanrader van Tante Pietje!**

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW OP ITALIAANSE WIJZE

Op de huid gebakken kabeljauw met spaghetti, spinazie, cherry tomaten, geraspte Parmezaanse kaas en pestodressing. **Een Italiaanse topper bij Tante Pietje!**

TOURNEDOS "DE BOSSCHE GLORIE"

Op eigen wijze gebakken ossenhaasfilet geserveerd met pepersaus.

TONIJN EN GAMBA JAPANESE STYLE

Gegrilde tonijnfilet met een spiesje van gamba, roergebakken groenten, afgeblust met yakitorisaus en een schuim van avocado. **Deze mag u niet missen!**

THE DUKE OF BERKSHIRE "BABI PANGNG NEW STYLE"

Overheerlijke babi pangang, bosui, knapperige uitjes geserveerd met Indische rijst en atjar. Chinees- Indisch gerecht nu bij Tante Pietje in een nieuw jasje.

DESSERT

GRAND DESSERT

Share



bistro

TANTE PIETJE

3 GANGEN KEUZEMENU 5

44

VOORGERECHTEN

SALADE KREEFT & PATA NEGRA

Diverse slasoorten met citrus olijfolie, kreeft, pata negra, groene asperges en avocado.

CARPACCIO CREEKSTONE

Flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met truffelmayo, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

PIZZA VAN TONIJN NEW YORK STYLE

Koude krokante pizza met rauwe tonijn, wasabi mayonaise en gember.

Even het gevoel van The Big Apple bij Tante Pietje!

STEAK TARTAAR PIET VAN DEN BERG

Deze bereiden wij met kappertjes, augurk, tabasco, wordt geserveerd met een eierschaal eigeel, truffelmayo en brioche Vlees van Piet, een slager die zelf mest!

HOOFDGERECHTEN

WAGYU AUSSI KOBE STEAK BEARNAISE

Wagyu rundvlees met een fijne dooradering. De runderen leven in het oosten van Australie, waar zij vrij grazen op de uitgestrekte graslanden.

SURF EN TURF "DE BOURGONDISCHE UITDAGING"

Gebakken tournedos met gebakken oesterzwammen en een halve gegrilde kreeft en knoflookmayonaise. **Durft U deze uitdaging aan te gaan...**

ZEETONG "JOHANNES DREAZT"

Krokant gebakken zeetong, geserveerd met ravigottesaus.

ENTRECOTE "USA BLACK ANGUS"

Wie aan steaks denkt, denkt aan Amerika. En het beste vlees voor Amerikaanse steaks komt van Creekstone Farms in de staat Kansas. Wij willen u de mogelijkheid bieden om hier kennis mee te maken en hier van te genieten. Unieke smaak! Superieure kwaliteit door superieure herkomst.

DESSERT

GRAND DESSERT

Share



bistro

TANTE PIETJE

VEGETARISCHE MENU

32

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP "LUIK"

Tomatensoep met balletjes.

FRANSE UIENSOEP

Geserveerd met een kaaskrokantje.

LA LATTARIA BURRATA

Burrata geserveerd met gemarineerde venkel besprenkeld met sinaasappel olijfolie.

Burrata is een Italiaanse kaas, gemaakt van mozzarella en room.

DE FRANSE VERLEIDING

Twee loempia's gevuld met boerenbrie, appel en bieslook op een bedje van rucola met een honingdressing.

HOOFDGERECHTEN

SPAGHETTI MET TRUFFEL EN RUCOLA

Spaghetti met oesterzwammen een truffelroomsaus, rucola en Parmezaanse kaas.

GROENTEN LASAGNE

Deze lasagne is gevuld met oa. courgette, aubergine en spinazie. Deze wordt gegratineerd met mozzarella en geserveerd met een tomaten basilicumsaus.

VEGETARISCHE CURRY

Vegetarische curry met diverse soorten groenten, cashewnoten en koriander geserveerd met witte rijst. **Een overheerlijk vegetarisch gerecht!**

DESSERT

GRAND DESSERT

Share