

DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
FRAMBOZEN MACARON GLUTENVRIJ	8,75
CRÈME BRÛLÉE GLUTENVRIJ MOGELIJK	8,50
CHOCOLADE TAART & WITTE CHOCOLADE IJS	8
LAVINIA NUTELLA IJS	7,50
AARDBEIEN ROMANOFF	8,50
LAVINIA M&M'S & TWIX IJS	7,50
NOUGATINE IJS	8,25
SCROPPINO	9
KAASPLANKJE	8,50
GRAND DESSERT	9

KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE	8,50
KOFFIE TANTE PIETJE	8,50
SPANISH COFFEE	8,50
ITALIAN COFFEE	8,50
FRENCH COFFEE	8,50
BAILEYS COFFEE	8,50
DUBLIN COFFEE	8,50
DOMCOFFEE	8,50



WIE IS "TANTE PIETJE"?

'Tante Pietje' werd geboren op 14 juli 1851 in Toulouse (F) als enig kind en dochter van een uit Purmerend afkomstige kunstschilder Johannes Dreatz en Jeanne Vandelmeulemeester, voormalig bordeelhoudster te Luik. In 1870 reist ze naar Parijs. In deze stad wordt ze op straat ontdekt door een welgestelde handelsreiziger Bernard Courbet. Hij leidt haar binnen in de betere clubs en kringen van Parijs en er ontstaat een hartstochtelijke relatie. Echter nog voor deze relatie een vastere vorm kan krijgen overlijdt Bernard aan een hersenbloeding. Tante Pietje erft het hele vermogen van Bernard waaronder een boerenherberg in Uden (Nederland).

De herberg blijkt een bouwval die Bernard ooit van een schuldenaar verworven heeft. Met de resterende erfenis wordt de boel opgeknapt. Tante Pietje voorziet haar onderhoud met het fokken van ganzen en biedt in haar herberg eenvoudig onderdak aan handelsreizigers en koetsiers. Met de groei van het trein- en tramverkeer doen steeds meer muziek- en theatergezelschappen Uden aan om het volk te vermaken. Al snel wordt de herberg een onderkomen voor vrijbuiters en allerlei allooi, die hun kunsten tegen een warme maaltijd en een glas gerstewijn vertonen op het aanwezige podium. Meer dan eens neemt Tante Pietje de zorg voor de meereizende kinderen op zich. Ook in Uden zwerfende weesjes komen regelmatig langs voor een wasbeurt in de tobbe en een warme kop soep.

In 1881 krijgt Tante Pietje te horen dat ze nog een zus heeft, waarvan ze niet wist dat zij bestond. Haar moeder had haar meteen na de bevalling in Luik aan een rijk koopmansechtbaar ter adoptie aangeboden. In die tijd was de moeder van Tante Pietje nog volop in de praktijk werkzaam en nauwelijks in staat in haar eigen levensonderhoud te voorzien. Een adoptie was voor haar de enige kans om er zeker van te zijn dat haar kind in ieder geval een goed onderkomen zou krijgen. Deze zus, Antoinette geheten, is na haar huwelijk met Cornelis een Nederlandse man naar 's-Hertogenbosch verhuisd en kreeg daar 4 kinderen waarvan een tweeling. Nadat de kinderen wisten dat ze een tante in Uden hadden, zijn ze daar een aantal jaren in de leer gegaan. Omdat ze uit een welgestelde familie kwamen, waren ze in staat om na hun tijd in Uden het Posthuis aan de Korte Putstraat 14 te 's-Hertogenbosch te kopen om daar hun opgedane kennis in praktijk te brengen. Dit resulteerde in een culinaire traditie, geworteld met uitzonderlijke gastvrijheid die Kees Lankhaar en Marloes Gladis van harte willen voortzetten op deze unieke locatie!



TANTE PIETJE

bistro

Een begrip sinds 14 juli 1851



KINDERKAART



VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP	4,25
KINDER CARPACCIO	9,50
KINDER SASHIMI	9

HOOFDGERECHTEN

KIPNUGGETS	8,25
VISSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
KROKET	8
KINDER SATÉ	9,75
MINI HAMBURGER	8,75

DESSERTS

KINDER DAME BLANCHE	5,50
IJSBEKER	5,50



STARTERS

- BROOD** 2,75
Tante Pietje dip en kruidboter
- OLIJVEN** 3,00
Glutenvrij
- CHIPS VAN ZEEWIER** 3,50
Met wasabi smaak
- PARMAHAM per 50 gram** 6,50
- PATA NEGRA ZWART POOT PER 50 GRAM** 11
Pata Negra ook wel de zwart poot genoemd, die tot de beste rauwe hamsoorten wordt gerekend.
Deze wordt voornamelijk in Zuidwest Spanje geproduceerd.
- OESTERS OP AZIATISCHE WIJZE** 9 | 18
Komkommer en soja vinaigrette.
- OESTERS TRADITIONEEL** 8,25 | 16,50
Peper, citroen, frambozenazijn en gesnipperd uitje.

BROODJES

- ITALIAANSE BOL CARPACCIO "CREEKSTONE"** 13,50
Een Italiaanse bol carpaccio met flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pijnboompitten.
Ook mogelijk eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00
- BEEF BRISKET BURGER** 17,50
Een MRIJ hamburger van Piet van den Berg met een broodje, gesmolten Cheddar, smoked brisket en een uitgebreid hamburger garnituur, frites. **Niet zomaar een hamburger!.**
- BOEREN BRUINE GEZOND** 9
Deze wordt geserveerd met boerenachterham, kaas, rauwkost salade en tomaat.
- ITALIAANSE BOL VITELLO TONNATO "PIEMONTE"** 12
Italiaanse bol met rosé gebraden kalfsvlees en tonijnmayonaise.
- TWEE KROKETTEN BROOD** 9,50
Deze worden geserveerd met roomboter en mosterd.
- BRUINE BRIE DE MEAUX** 8,50
Gesmolten brie de meaux met honing walnoten en rucola.
- ITALIAANSE BOL FILET AMERICAN** 8,50
Geserveerd met uitjes, deze wordt apart geserveerd.
- ITALIAANSE BOL TONIJNSALADE** 9
- ITALIAANSE BOL KRABSALADE** 10,50

 Vegetarisch

TOSTI'S

- OCEAN BEEF BRISKET TOSTI** 7
Wit brood met kaas en smoked brisket, hierbij wordt tomatenketchup geserveerd.
- TOSTI HAM KAAS** 5,50
Geserveerd met tomatenketchup.

SALADES

- SALADE VAN GEITENKAAS "DE MEIERIJ"** 11,75
Deze salade met lauwwarme geitenkaas is besprenkeld met honing, stukjes peer, appelstroop en wordt geserveerd met vijgenbrood.
- SALADE COQUILLES & PATA NEGRA "SINT JAN"** 17
Salade met gebakken coquilles, Pata Negra, eendenleverkrullen en truffelmayo. **Tante Pietjes klassieker!**
- SALADE CARPACCIO** 13,50
Deze salade met flinterdun gesneden ossenhaas van MRIJ, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten.
Ook mogelijk eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00.
- SALADE KREEFT & PATA NEGRA** 18
Diverse slasoorten met truffelolie, kreeft, pata negra, groene asperges en avocado.

SOEPEN

- TOMATENSOEP "LUIK"** 6,75
Tomatensoep met balletjes. Ook  vegetarisch mogelijk.
- BISQUE D'HOMARD "TOULOUSE"** 9,50
Kreeftensoep gevuld stukjes gamba.
- KERRIESOEP** 6,75
Kerriesoep met stukjes kip. Ook  vegetarisch mogelijk.
- PROEVERIJ "DE DRIE MUSKETIERS"** 8,50
Drie kopjes soep; tomatensoep, bisque d'homard en kerriesoep.

LUNCHSPECIALITEITEN

- SPAGHETTI "DE VLOEK VAN DEN BOSCH"** 14,75
Spaghetti met gebakken gamba's afgeblust met licht pikante roomsaus, geserveerd met taugé. **Niet meer weg te denken!**
- PIZZA VAN TONIJN NEW YORK STYLE** 15,50
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** 13,50
Deze bereiden wij met kappertjes, augurk, tabasco, wordt geserveerd met een eierdopje eigeel, truffelmayo en brioche.
Vlees van Piet, een slager die zelf mest!
- KIP OP OOSTERSE WIJZE** 12,75
Gemarineerde kippendijen geserveerd op een bananenblad, met roergebakken groenten en afgeblust met een Oosterse oestersaus. Dit wordt geserveerd met Indische rijst.
Aanrader van Tante Pietje!
- HALVE GEGRILDE KREEFT "ANTOINETTE"** 16,50
Een lauwwarme halve kreeft besprenkeld met knoflookolie en spaghetti aoli.
- KING KRAB POTEN** 14
King krab poten geserveerd met botersaus.
- POKE BOWL TONIJN ZALM AVOCADO** 13,75
In sojasaus met sesam gemarineerde tonijn en zalm met avocado, wakame salade, baby komkommer, sojabonen en gember geserveerd met sojasaus en wasabi.
Deze is ook  vegetarisch mogelijk voor 9,50
- WOKKI WOKKI BALI** 14,50
Gebakken ossenhaaspuntjes, gamba's en roergebakken groenten afgeblust met wokki wokki saus met sambal.
- POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE** 19
Overheerlijk Frans kippetje uit de oven geserveerd met appelcompote en frites. **Een traditioneel Frans gerecht..**
- CARPACCIO CAPRESE NEW STYLE** 10,50
Dun gesneden tomaat met olijfolie peper en zout met buratta en basilicum.
Burrata is een Italiaanse kaas, gemaakt van mozzarella en room.
- SATÉ PÉTITPÉ** 16,50
Saté van de haas in een marinade van het huis met satésaus en een uitgebreid garnituur: Indische rijst, atjar, gebakken uitjes, taugé en kroepoek.
- BIEFSTUK BROOD** 19,75
In boter gebakken biefstuk deze met eigen jus geserveerd.
- GROENTEN LASAGNE** 16,75
Deze lasagne is gevuld met oa. courgette, aubergine en spinazie. Deze wordt gegratineerd met mozzarella en geserveerd met een tomaten basilicumsaus.
- AZIATISCHE UDON NOODLES EN SHIITAKE** 16
Udon noodles met shiitake, sugar snaps, paksoi, Oosterse roerbakgroenten en afgeblust met teriyakisaus.

LUNCH & BORREL

- MINI BEEF BRISKET BURGER** 7
Een MRIJ hamburger van Piet van den Berg met een broodje, gesmolten Cheddar en smoked brisket.
- PEKINGEEND "BEIJING"** 13,50
Pannenkoekjes met pekingeend geserveerd met hoisin, bosui en zoetzure komkommer. **Pekingeend een uit traditie in Beijing.**
- NIKU TORI JAPANESE WAGYU** 16,75
Maak kennis met het beste Japanse wagyu beef!
Deze worden geserveerd op Japanse wijze.
- SPRING ROLLS "ASIAN STYLE"** 11
Spring rolls gevuld met stukjes pekingeend en geserveerd met een dip van hoisin. **Een Oosterse topper van Tante Pietje!**
- BITTERBALLEN** 10,50
Met mosterd
- KROKANTE PIKANTE KIP** 9,50
Met chilisaus.
- OUDE KAAS LOEMPIAATJES** 9
Met Chilisaus.

