

## DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
FRAMBOZEN MACARON GLUTEN FREE	8,75
CRÈME BRÛLÉE GLUTEN FREE	8,50
TART & WHITE CHOCOLATE ICE	8
STRAWBERRIES ROMANOFF	8,75
MANGO AND STRAWBERRY ICE CREAM GLUTEN EN LACTOSE FREE	7
M&MS & TWIX ICE CREAM	7,50
NOUGATINE ICE CREAM	8,25
SCROPPINO CHEESE BOARD	9
CHEESE BOARD	8,50
GRAND DESSERT	9



Ice cream supplier of Tante Pietje

## KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE	8,75
KOFFIE TANTE PIETJE	8,75
SPANISH COFFEE	8,75
ITALIAN COFFEE	8,75
FRENCH COFFEE	8,75
BAILEYS COFFEE	8,75
DUBLIN COFFEE	8,75
DOMCOFFEE	8,75



### 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 zwerfvende 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 koopmansechtpaar 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!

#FEESTJEBIJKEESJE

f/ tantepietje.nl    wifi tantepietje    www.bistrotantepietje.nl

LOTT.  
givielli

STONE ISLAND

ALIX  
THE LABEL

CODON  
www.codon.nl

SUNS

THORNHEDGE  
LAW FOR EVERYONE

brasserie  
pastis

JAXX  
marina

EN



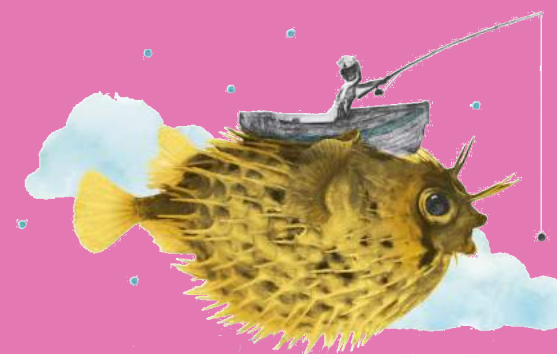
bistro

## TANTE PIETJE

Een begrip sinds 14 juli 1851



## KIDSMENU



## STARTERS

TOMATOSOUP Vegetarian V also available	4,25
KIDS CARPACCIO	9,75
KIDS SASHIMI	9,75

## MAIN COURSE

CHICKENNUGGETS	8,25
FISHSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
CROQUETTE	8
KIDS SATÉ	9,75
POFFERTJE (MINI PANCAKE) WITH ICING SUGAR V	7,50

## DESSERTS

KIDS DAME BLANCHE	5,50
ICECUP	5,50
KIDS BUENO ICE CREAM	5,50





## STARTERS

**BREAD** 3,50  
Tante Pietje dip and garlicbutter

**OLIVES** 3,00  
gluten free

**PARMAHAM per 50 gram** 7

**PATA NEGRA BLACK LEG PER 50 GRAMS** 11,50  
Pata Negra or "black leg" is considered one of the very best raw hams. It is mainly produced in the south west of Spain.

**ASIAN-STYLE OYSTERS** 9,75 | 19,50  
Cucumber and soya vinaigrette.

**TRADITIONAL OYSTERS** 9 | 18  
Pepper, lemon, raspberry vinegar and chopped onion.

## ROLLS

**CARPACCIO BAGUETTE "CREEKSTONE"** 13,75  
A carpaccio baguette with wafer-thin beef tenderloin, served with a pesto dressing or truffle mayonnaise, Parmesan cheese and pine kernels.  
Also available with duck liver curls, surcharge € 5.00

**BEEF BRISKET BURGER** 17,50  
An MRIJ hamburger from Piet van den Berg with a roll, melted Cheddar, smoked brisket and full hamburger garnish, with French fries. **Not just any hamburger!**

**HEALTHY FARM BROWN** 9,50  
This brown roll is served with farm ham, cheese, raw vegetable salad and tomato.

**PULLED PORK ROLL** 9,75  
Served with BBQ sauce, Japanese mayo and spring onion.

**BREAD WITH TWO MEAT CROQUETTES** 9  
Meat croquettes served with dairy butter and mustard.

**BROWN SANDWICH BRIE DE MEAUX** 9  
Melted Brie de Meaux with honey, walnuts and rocket.

**STEAK TARTARE BAGUETTE** 8,50  
Served with chopped onions on the side.

**ROLL WITH DUTCH SHRIMPS** 12  
Served with cocktail sauce.

**FARM BROWN ROLL WITH SMOKED SALMON** 10,50  
With guacamole, crème fraîche and mint.

## PANINIS

**PANINI DI PARMA** 8  
Cheese, Parma ham, pesto and rocket.

**HAM & CHEESE PANINI** 7  
Served with tomato ketchup.

**MOZZARELLA AND TOMATO PANINI** 7,50  
With a pesto dressing

## SALADS

**MELON AND HAM SALAD** Vegetarian V version also available 12,50  
Lamb's lettuce and rocket with pieces of melon, Parma ham, mint, basil and pistachios, dressed in olive oil and vinegar.

**GOAT'S CHEESE SALAD "DE MEIERIJ"** V 12,50  
A salad of lukewarm goats' cheese sprinkled with honey, pieces of pear, pomegranate and apple syrup and served with fig bread.

**SALAD OF COQUILLES & PATA NEGRA "SINT JAN"** 17,50  
Salad with truffle mayonnaise and fried scallops, Pata Negra ham and duck liver curls. **Aunt Pietje's classic dish!**

**CARPACCIO SALAD** 14,50  
A salad with wafer-thin beef tenderloin, served with a pesto dressing or truffle mayonnaise, Parmesan cheese and pine kernels. **Also available with duck liver curls, surcharge € 5.00**

**SALAD OF LOBSTER & PATA NEGRA** 18,50  
Mixed salad leaves with truffle oil, lobster, Pata Negra ham, green asparagus and avocado.

## SOUPS

**TOMATO SOUP "LUIK"** 7  
Tomato soup with meatballs. **Vegetarian V version also available**

**BISQUE D'HOMARD "TOULOUSE"** 9,50  
Lobster soup with king prawn pieces.

**CURRY SOUP** 7,50  
Served with chicken and a king prawn.  
**Vegetarian V version also available.**

**"THE THREE MUSKETEERS" SELECTION** 8,50  
Three cups of soup: tomato soup, bisque d'homard and curry soup.

## LUNCH SPECIALITIES

**SPAGHETTI "THE CURSE OF DEN BOSCH"** 15,50  
Spaghetti with fried king prawns in a mildly spicy cream sauce, served with beansprouts. **A traditional item on the menu!**

**TUNA PIZZA NEW YORK STYLE** 15,50  
Cold crispy pizza with raw tuna, wasabi mayonnaise and ginger.  
**The Big Apple feeling at Tante Pietje!**

**STEAK TARTARE PIET VAN DEN BERG** 14,50  
Prepared with capers, gherkin and tabasco and served with an eggshell of egg yolk, truffle mayo and brioche.  
**Meat from Piet, a butcher who rears his own animals!**

**ORIENTAL CHICKEN** 13  
Marinated chicken thighs served on a banana leaf, with stir-fried vegetables and an Oriental oyster sauce. Served with Indonesian rice. **Recommended by Aunt Pietje!**

**PIETJE'S SPECIAL FRIES** 9,50  
Served with pulled pork, melted cheese, BBQ sauce, chilli mayo and spring onion.

**FISH TRIO SALMON, EEL AND DUTCH SHRIMPS** 15,50  
Smoked salmon, eel and Dutch shrimps with cocktail sauce and mustard-dill sauce, served with brioche.

**ASIAN-STYLE TUNA TARTARE** 14,75  
Raw tuna marinated in a soy and sesame dressing, served with an avocado and wasabi mayo cream.

**POKE BOWL TUNA SALMON & AVOCADO** 13,75  
Tuna and salmon marinated in soy sauce with sesame, with avocado, wakame salad, baby cucumber, soya beans and ginger served with soya sauce and wasabi.  
**Vegetarian V version available 9.50**

**WOKKI WOKKI BALI** 15,50  
Fried beef tenderloin triangles, king prawns. and stir-fried vegetables with wokki wokki sauce and sambal.

**POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE** 19,50  
Delicious French oven-cooked chicken served with apple compote. **A traditional French dish!**

**BETROOT CARPACCIO WITH BURRATA** V 10,50  
Beetroot carpaccio, burrata, pistachios and raspberry vinegar  
Burrata is an Italian cheese made from mozzarella and cream.

**SATÉ PÉTITPÉ** 16,50  
Pork tenderloin saté in our own special marinade with saté sauce and a wide range of garnishes: Indonesian rice, atjar (oriental pickled vegetables), fried onions, beansprouts and prawn crackers.

**USA "CARPACCIO-STYLE" CLUB STEAK** 25,50  
Sliced club steak with a pesto dressing, Parmesan cheese, pine nuts and rocket.

**VEGETABLE LASAGNE** V 16,75  
A lasagne with courgette, aubergine and spinach. It is topped with melted mozzarella and served with a tomato and basil sauce.

**VEAL SCHNITZEL CAPRESE** 23,50  
Breaded veal schnitzel with mozzarella, tomato and basil, served with a tomato sauce.

**ITALIAN-STYLE SEA BASS** 23,50  
Fillet of sea bass, pan-fried skin-side down, served with spaghetti with pesto, cherry tomatoes, Parmesan cheese and rocket.  
**A truly delicious sea bass dish!**

## LUNCH & SNACKS

**CRISPY "ASIAN STYLE" GYŌZA** 8,50  
Served with a soy sauce

**NIKU TORI JAPANESE WAGYU** 16,75  
Try the best Japanese wagyu beef!  
**Served in Japanese style.**

**VIETNAMESE SPRING ROLLS** V 11  
Vegetarian spring rolls with a hoisin dip.  
**An outstanding Asian-style dish by Tante Pietje**

**BITTERBALLEN** 10,50  
With mustard

**MINI FRIKANDELLETJES** 7,50  
With mayonnaise.

**CRISPY SHRIMP** 9  
With chilli sauce

**CRISPY SPICY CHICKEN** 9,50  
With Japanese sauce.

**MINI SPRING ROLLS WITH EXTRA MATURE CHEESE** V 9  
Served with chilli sauce.