

BITES

BITTERBALLEN	10,50
MINI FRIKANDELLETJES	7,50
CRISPY SPICY CHICKEN	9,50
WITH EXTRA MATURE CHEESE	V 9
MINI DRUMSTICKS	9,50

DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
FRAMBOZEN MACARON <small>GLUTEN FREE</small>	8,75
CRÈME BRÛLÉE <small>GLUTEN FREE</small>	8,50
TART & WHITE CHOCOLATE ICE	8
CINNAMON ICE CREAM WITH WARM	8,50
MANGO AND STRAWBERRY ICE CREAM <small>gluten en lactose free</small>	7
M&M'S & TWIX ICE CREAM	7,50
NOUGATINE ICE CREAM	8,25
SCROPPINO	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 kunst-schilder 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!



tantepietje.nl



wifi tantepietje

www.bistrotantepietje.nl

LOTT.
giavelli

STONE ISLAND

ALIX
THE LABEL

CODON
WWW.CODON.NL
THE ITALIAN CREAM

SUNS

THORNHEDGE
COFFEE WITH GUSTO SINCE 1848

brasserie
pastis

JAXX
marina



bistro

TANTE PIETJE

Een begrip sinds 14 juli 1851



EN

KIDSMENU



STARTERS

TOMATOSOUP <small>Vegetarian V also available</small>	4,25
KIDS CARPACCIO	9,50
KIDS SASHIMI	9


MAIN COURSE

CHICKENNUGGETS	8,25
FISHSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
CROQUETTE	8
KIDS SATÉ	9,75
VEGETABLE LASAGNE <small>V</small>	8,50

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
gluten free



PARMAHAM per 50 grams 6,50

PATA NEGRA BLACK LEG PER 50 GRAMS 11
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 |  18
Cucumber and soya vinaigrette.



TRADITIONAL OYSTERS  8,25 |  16,50
Pepper, lemon, raspberry vinegar and chopped onion.

COLD STARTERS

CARPACCIO CREEKSTONE  9,50 |  13,50
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.

STEAK TARTARE PIET VAN DEN BERG 13,50
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!

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

SASHIMI TUNA & SALMON  9 |  13
A duo of raw fish consisting of tuna and salmon with wakame salad, served with soya sauce and wasabi.

GOAT'S CHEESE SALAD "DE MEIERIJ"  11,75
A salad of lukewarm goats' cheese sprinkled with honey, pieces of pear and apple syrup and served with fig bread.

VITELLO TONNATO "PIEMONTE"  8,50 |  12,50
Pale pink veal with tuna mayonnaise and capers.
Vitello Tonnato comes from the Piemonte region!

CARPACCIO CAPRESE NEW STYLE  10,50
Burrata served with marinated fennel sprinkled with orange olive oil.
Burrata is an Italian cheese, made from mozzarella and cream.

FISH TRIO SALMON, EEL AND DUTCH SHRIMPS 14,50
Smoked salmon, eel and Dutch shrimps with cocktail sauce and mustard-dill sauce, served with brioche.

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


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  version available 9,50**

 Vegetarian


If you require it, we have a list of allergens for all our dishes.

The most convivial bistro in Den Bosch

SOUPS

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

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

ONION SOUP "PARIS"  7
Served with a cheese crisp.

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

HOT STARTERS


THE CURSE OF DEN BOSCH 14,50
Fried king prawns in a mildly spicy cream sauce, served with beansprouts. **A traditional item on the menu!**

WOKKI WOKKI BALI 14,50
Fried beef tenderloin triangles, king prawns and stir-fried vegetables with wokki wokki sauce and sambal.

ORIENTAL CHICKEN 12,75
Marinated chicken thighs served on a banana leaf, with stir-fried vegetables and an Oriental oyster sauce.
Recommended by Aunt Pietje!

SPRING ROLLS "ASIAN STYLE" 11
Spring rolls stuffed with pieces of Peking duck, served with a hoisin dip.
A Tante Pietje Oriental topper!

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

THE FRENCH TEMPTATION  11,75
Two spring rolls stuffed with farm Brie, apple and chives on a bed of rocket with a honey dressing.

PATA NEGRA AND COQUILLES "DRAGON OF DEN BOSCH" 16
Spanish Ibérico ham and fried scallops, served with truffle oil.
Also available with duck liver curls surcharge €5.00.
Aunt Pietje's classic dish!

PEKING DUCK "BEIJING" 13,50
Thin pancakes with Peking duck served with hoisin, spring onions and sweet and sour cucumber. **Peking duck is an old tradition in Beijing.**

3 COURSE MENU

.....
GOAT'S CHEESE SALAD "DE MEIERIJ"
BISQUE D'HOMARD "TOULOUSE"
SPRING ROLLS

~~~~~  
**BABI PANGANG NEW STYLE**  
**ZALMFILET TERIYAKI**

~~~~~  
SCROPPINO OR DAME BLANCHE
..... **31,50**



La cuisine traditionnelle francaise a la maison

FISH DISHES

SCAMPI "DEVILS OF DEN BOSCH"  17,50 |  26,75
Large peeled scampi fried in garlic oil, served with spaghetti. These scampi are also delicious with our mildly spicy cream sauce.
Many of our guests come back for this!

TUNA AND KING PRAWN JAPANESE STYLE 24
Grilled tuna fillet with stir-fried vegetables, Yakitori sauce, avocado foam and a king prawn skewer.
Not to be missed!

COD 23,50
Cod fried on the skin with spinach, cream saus of shellfish and Dutch shrimps.

GRILLED LOBSTER "ANTOINETTE"  16,50 |  31,50
Lukewarm lobster sprinkled with garlic oil and served with spaghetti aioli.
Can also be ordered as Thermidor.

TERIYAKI SALMON FILLET 19,75
Marinated salmon fillet served with Udon noodles, paksoi, sugar snaps and cold teriyaki sesame sauce.

SOLE "JOHANNES DREAZT" 34,50
Crisply fried sole, served with ravigotte sauce.

SPECIALITIES

CHÂTEAUBRIAND OF AUSTRALIAN BLACK ANGUS 34,50 p.p.
Double cut of beef from the loin, served with your choice of sauce.
The unique taste of Australian beef is a result of the ideal grazing environment. Abundant sunshine and pure rain are the basis for tender grass. For 2 people.

SURF AND TURF "THE GOURMET'S CHALLENGE" 34,50
Fried tournedos with fried oyster mushrooms and a half grilled lobster, with garlic mayonnaise. **Are you up for this challenge...**

FROM THE GRILL

ENTRECOTE "USA BLACK ANGUS" 26
When you think of steaks, you think of America. And the best meat for American steaks comes from Creekstone Farms in the state of Kansas. We are delighted to offer you the opportunity to taste and enjoy this.
Unique flavour! Superior quality from a superior origin.

DADDY STEAK "OCEAN ANGUS" 300 GRAMS 31,50
Dry aged black angus RIBEYE, which has been matured for 8 to 10 days in our aging cabinet. **For real men! A Tante Pietje speciality!**

You can order sauces separately: pepper sauce, ruby port sauce, creamy mushroom sauce or Béarnaise sauce 3 euro.

A well-known name since 14 July 1851

MEAT DISHES

TOURNEDOS "GLORY OF DEN BOSCH" 26,75
Fried beef tournedos in our own style, served with herb butter.

LADY STEAK 20,50
A 150 g tournedos fried in our own way, served with herb butter.

SPARE RIBS BEST OF THE TOWN 19,75
House-marinated spare ribs served with garlic sauce and chilli sauce.
The tastiest in Den Bosch!

SATÉ PÉTITPÉ 18,50
Pork tenderloin saté in our own special marinade with saté sauce and a wide range of garnishes: atjar (oriental pickled vegetables), fried onions, beansprouts and prawn crackers.

TIROLEAN VEAL SCHNITZEL 22,50
Breaded veal schnitzel topped with fried mushrooms, onions, ham and melted cheese, served with creamy mushroom sauce.

PEPPER USA CLUB STEAK "CREEKSTONE FARMS" 23,50
This sliced club steak is served with pepper sauce.

STEAK ROSSINI 33,50
Beef tenderloin fried in our own way with fried duck liver and ruby port sauce with pieces of apple. **A classic dish!**

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

BABI PANGANG NEW STYLE "THE DUKE OF BERKSHIRE" 21,75
Delicious babi pangang, spring onion and crispy fried onions, served with Indonesian rice and atjar (oriental pickled vegetables). Tante Pietje gives a new touch to this Chinese- Indonesian pork dish.


GRILL DISHES


WAGYU AUSSI STEAK BEARNAISE 33,50
Wagyu beef with a fine marbling. The cattle live in eastern Australia, where they graze freely on the vast expanses of grass.


USA BLACK ANGUS T-BONE STEAK PREMIUM BEEF 32,50
The T-bone is a piece of meat sawn from the loin. A large piece of red meat including tenderloin and the entrecôte.
For the genuine meat eater! Can you tackle it....

BEEF BRISKET BURGER 17,50
An MRIJ hamburger from Piet van den Berg with a roll, melted Cheddar, smoked brisket and extensive hamburger garnish. **Not just any hamburger! MRIJ beef is guaranteed healthy meat. A top product!**

VEGETARIAN DISHES

VEGETARIAN CURRY  16,50
Vegetarian curry with assorted vegetables, cashew nuts and coriander, served with white rice. **A delicious vegetarian dish!**

ASIATIC UDON NOODLES AND SHIITAKE  16
Udon noodles with shiitake, sugar snaps, paksoi and Oriental stir-fried vegetables, with a teriyaki sauce.

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

All main dishes are served with French fries, mayonnaise and a refreshing salad.

Eat like a gourmet