

## BITES

BITTERBALLEN	10,50
MINI FRIKANDELLETJES	7,50
KROKANTE PIKANTE KIP	9,50
OUDE KAAS LOEMPIAATJES	9
KIPKLUIFJES	9,50

## DESSERTS

DAME BLANCHE	7,50
FRAMBOZEN MACARON <small>glutenvrij</small>	8,75
CRÈME BRÛLÉE <small>glutenvrij mogelijk</small>	8,50
CHOCOLADE TAART & WITTE CHOCOLADE IJS	8
KANEEL IJS MET WARME APPEL	8,50
MANGO EN AARDBEIEN IJS <small>gluten en lactose vrij</small>	7
M&M'S & TWIX IJS	7,50
NOUGATINE IJS	8,25
SCROPPINO	9
KAASPLANKJE	8,50
GRAND DESSERT	9



Ijsleverancier van 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



tantepietje

www.bistrotantepietje.nl

LOTT.  
giavelli

STONE ISLAND

ALIX  
THE LABEL

CODON  
WWW.CODON.NL  
THE ITALIAN CREAM

SUNS

THORNHEDGE  
COFFEE HOUSE OF SEAS

brasserie  
pastis

JAXX  
marina



bistro

## TANTE PIETJE

Een begrip sinds 14 juli 1851



## KINDERKAART



## VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP <small>vegetarisch</small> <small>V</small> <small>mogelijk</small>	4,25
KINDER CARPACCIO	9,50
KINDER SASHIMI	9

## HOOFDGERECHTEN


KIPNUGGETS	8,25
VISSTICKS	8,25
FRIKANDEL	8
KROKET	8
KINDER SATÉ	9,75
VEGETARISCHE GROENTEN LASAGNE <small>V</small>	8,50

## DESSERTS

KINDER DAME BLANCHE	5,50
IJSBEKER	5,50
KINDER BUENO IJS	5,50



## STARTERS

**BROOD**  3,50  
Tante Pietje dip en kruidenboter

**OLIJVEN** 3  
Glutenvrij



**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  
Kornkommer en soja vinaigrette.



**OESTERS TRADITIONEEL**  8,25 |  16,50  
Peper, citroen, frambozenazijn en gesnipperd uitje.


## KOUDE VOORGERECHTEN

**CARPACCIO CREEKSTONE**  9,50 |  13,50  
Flinterdun gesneden ossenhaas, geserveerd met een pestodressing of truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboomspitten. **Ook mogelijk met eendenleverkrullen, meerprijs € 5,00.**

**STEAK TARTAR PIET VAN DEN BERG** 13,50  
Deze bereiden wij met kappertjes, augurk, tabasco, wordt geserveerd met een eierschaal eigeel, truffelmayo en brioche. **Vlees van Piet, een slager die zelf mest!**

**PIZZA VAN TONIYN 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!**

**SASHIMI TONIYN & ZALM**  9 |  13  
Een duo van rauwe vissoorten samengesteld uit tonijn, zalm en wakame salade, geserveerd met sojasaus en wasabi.

**SALADE VAN GEITENKAAS “DE MEIERIJ”**  11,75  
Deze salade met lauwwarme geitenkaas is besprenkeld met honing, stukjes peer, appelstroop en wordt geserveerd met vijgenbrood.

**VITELLO TONNATO “PIEMONTE”**  8,50 |  12,50  
Rose gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes. Vitello Tonnato is afkomstig uit Piemonte!

**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.**

**VISTRIO ZALM PALING HOLLANDS GARNALEN** 14,50  
Gerookte zalm, paling en Hollandse garnalen met hierbij cocktail- en mosterd-dillesaus, geserveerd met brioche.

**SALADE KREEFT & PATA NEGRA** 18  
Diverse slasoorten met truffelolie, kreeft, pata negra, groene asperges en avocado.

**POKE BOWL TONIYN ZALM AVOCADO** 13,75  
In sojasaus met sesam gemarineerde tonijn en zalm met avocado, wakame salade, baby kornkommer, sojabonen en gember geserveerd met sojasaus en wasabi. **Deze is ook  vegetarisch mogelijk voor 9,50**

 Vegetarisch

Mocht u er behoefte aan hebben wij beschikken over een allergenen lijst van al onze gerechten.

De gezelligste bistro van den bosch

## SOEPEN

**TOMATENSOEP “LUIK”** 7  
Tomatensoep met balletjes. **Ook  vegetarisch mogelijk.**

**BISQUE D’HOMARD “TOULOUSE”** 9,50  
Kreeftensoep gevuld met stukjes gamba.

**UIENSOEP “PARIS”**  7  
Geserveerd met een kaaskrokantje.

**PROEVERIJ “DE DRIE MUSKETIERS”** 8,50  
Drie kopjes soep; tomatensoep, bisque d’homard en uiensoep.

## WARME VOORGERECHTEN


**DE VLOEK VAN DEN BOSCH** 14,50  
Gebakken gamba's afgeblust met licht pikante roomsaus, geserveerd met taugé. **Niet meer weg te denken!**

**WOKKI WOKKI BALI** 14,50  
Gebakken ossenhaaspuntjes, gamba's en roergebakken groenten afgeblust met wokki wokki saus met sambal.

**KIP OP OOSTERSE WIJZE** 12,75  
Gemarineerde kippendijen geserveerd op een bananenblad, met roergebakken groenten en afgeblust met een Oosterse oestersaus. **Aanrader van Tante Pietje!**

**SPRING ROLLS “ASIAN STYLE”** 11  
Spring rolls gevuld met stukjes pekingeend geserveerd met een dip van hoisin. **Een Oosterse topper van Tante Pietje!**

**NIKU TORI JAPANESE WAGYU** 16,75  
Maak kennis met de beste Japanse wagyu beef! Deze worden geserveerd op Japanse wijze.

**DE FRANSE VERLEIDING**  11,75  
Twee loempia's gevuld met boerenbrie, appel en bieslook op een bedje van rucola met een honingdressing.

**PATA NEGRA EN COQUILLES “D’N BOSSCHE DROAK”** 16  
Deze Spaanse Ibérico ham en gebakken coquilles serveren wij met truffelolie. **Ook mogelijk met eendenleverkrullen meerprijs €5,00. Tante Pietjes klassieker!**

**PEKINGEEND “BEIJING”** 13,50  
Pannenkoekjes met pekingeend geserveerd met hoisin, bosui en zoetzure kornkommer. **Pekingeend een uit traditie in Beijing.**

## 3 GANGEN MENU


**SALADE VAN GEITENKAAS “DE MEIERIJ”**  
**BISQUE D’HOMARD “TOULOUSE”**  
**SPRING ROLLS**

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

**SCROPPINO OF DAME BLANCHE**  
..... **31,50**

La cuisine traditionnelle francaise a la maison

## VISGERECHTEN

**SCAMPI'S “DE BOSSCHE DUIVELS”**  17,50 |  26,75  
In de knoflookolie gebakken grote gepelde scampi's, geserveerd met spaghetti. Deze scampi's zijn ook te bestellen met onze licht pikante roomsaus. **Hier komen vele gasten voor terug!**

**TONIJN EN GAMBA JAPANESE STYLE** 24  
Gegrilde tonijnfilet met een spiesje van gamba, roergebakken groenten, afgeblust met yakitorisaus en een schuim van avocado. **Deze mag u niet missen!**

**KABELJAUW** 23,50  
Op de huid gebakken kabeljauw met spinazie, roomsaus van schaaldieren en Hollandse garnalen.

**GERGRILDE KREEFT “ANTOINETTE”**  16,50 |  31,50  
Lauwwarme kreeft besprenkeld met knoflookolie en geserveerd met spaghetti aioli. Ook als thermidor te bestellen.

**ZALMFILET TERIYAKI** 19,75  
Gemarineerde zalmfilet geserveerd met udon noodles, paksoi, sugar snaps en teriyaki saus

**ZEETONG “JOHANNES DREAZT”** 34,50  
Krokant gebakken zeetong, geserveerd met ravigottesaus.

## SPECIALITEITEN

**CHÂTEAU-BRIAND VAN AUSTRALISCHE BLACK ANGUS** 34,50 p.p.  
Dubbele biefstuk van de Ossenhaas, hierbij serveren wij u een saus naar keuze. **De unieke smaak van Australisch rundvlees vindt zijn oorsprong in de ideale graas-omgeving. Rijke zonneschijn en zuivere regen zijn de basis voor mals gras. voor 2 personen.**

**SURF EN TURF “DE BOURGONDISCHE UITDAGING”** 34,50  
Gebakken tournedos met gebakken oesterzwammen en een halve gegrilde kreeft en knoflookmayonaise. **Durf U deze uitdaging aan te gaan...**

## VAN DE GRILL

**ENTRECOTE “USA BLACK ANGUS”** 26  
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.**

**DADDY STEAK “OCEAN ANGUS” 300 GRAM** 32,50  
Dry aged black angus RIBEYE, deze hebben wij 8 a 10 dagen laten rijpen in onze rijpingskast. **Voor echte mannen! Specialiteit van Tante Pietje!**

Sauzen kunt u er apart bij bestellen: pepersaus, rode portsaus, champignonroomsaus of bearnaisesaus 3 euro.

Een begrip sinds 14 juli 1851

## VLEESGERECHTEN

**TOURNEDOS “DE BOSSCHE GLORIE”** 26,75  
Op eigen wijze gebakken ossenhaasfilet geserveerd met kruidenboter.

**LADY STEAK** 20,50  
Op eigen wijze gebakken tournedos van 150 gram geserveerd met kruidenboter.

**SPARE RIBS BEST OF THE TOWN** 19,75  
Huisgemarineerde spare ribs geserveerd met knoflooksaus en chilisaus. **De lekkerste van Den Bosch!**

**SATÉ PÉTITPÉ** 18,50  
Saté van de haas in een marinade van het huis met satésaus en een uitgebreid garnituur: atjar, gebakken uitjes, taugé en kroepoek.

**TIROLER KALFSSCHITZEL** 22,50  
Gepaneerde kalfsschnitzel met hierop gebakken champignons, uien, ham en gesmolten kaas, geserveerd met champignonroomsaus.

**PEPER USA CLUBSTEAK “CREEKSTONE FARMS”** 23,50  
Deze getrancheerde clubsteak wordt geserveerd met pepersaus. **Superieure kwaliteit rundvlees wordt niet alleen bepaald door de genetica, maar ook door de goede omgang met het dier!**

**STEAK ROSSINI** 33,50  
Op eigen wijze gebakken ossenhaasfilet met gebakken eendenlever en rode portsaus met stukjes appel. **Klassieker!**

**POUSSIN DU FOUR TANTE PIETJE** 19  
Overheerlijk Frans kippetje uit de oven geserveerd met appelcompote. **Een traditioneel Frans gerecht...**

**BABI PANGANG NEW STYLE “THE DUKE OF BERKSHIRE”** 21,75  
Overheerlijke babi pangang, bosui, knapperige uitjes geserveerd met Indische rijst en atjar. **Chinees- Indisch gerecht nu bij Tante Pietje in een nieuw jasje.**


## GRILLGERECHTEN


**WAGYU AUSSI STEAK BEARNAISE** 33,50  
Wagyu rundvlees met een fijne doordering. De runderen leven in het oosten van Australië, waar zij vrij grazen op de uitgestrekte graslanden.


**USA BLACK ANGUS T-BONE STEAK PREMIUM BEEF** 32,50  
De T-bone is een karbonade gezaagd van de Lende. Een groot stuk vlees met ossenhaas en de entrecote. **Voor de echte vleesliefhebber! Begin er maar aan...**

**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. **Niet zomaar een hamburger! MRIJ is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. Een topproduct!**

## VEGETARISCHE GERECHTEN

**VEGETARISCHE CURRY**  16,50  
Vegetarische curry met diverse soorten groenten, cashewnoten en koriander geserveerd met witte rijst. **Een overheerlijk vegetarisch gerecht!**

**AZIATISCHE UDON NOODLES EN SHIITAKE**  16  
Udon noodles met shiitake, sugar snaps, paksoi, Oosterse roerbakgroenten en afgeblust met teriyakisaus.

**GROENTEN LASAGNE**  16,75  
Deze lasagne is gevuld met oa. courgette, aubergine en spinazie. Deze wordt gratineerd met mozzarella en geserveerd met een tomaten basilicumsaus.

Bij alle hoofdgerechten worden frites, mayonaise en een frisse salade geserveerd.

Zo heerlijk bourgondisch geniet je