

bistro

# TANTE PIETJE

Est. 2003

## 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 15 personen kunt u bovendien profiteren van onze gunstig geprijsde keuzemenu's, die een grote variatie van smakelijke gerechten bieden. Wij hebben verschillende keuzemenu's, 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

Est. 2003

## 3 GANGEN KEUZEMENU 1

47,50

### VOORGERECHTEN

CARPACCIO TRUFFELMAYO OF PESTO

*Flinterdun gesneden ossenhaas, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*

STICKY CHICKEN

*Aziatische lak en Japanse mayo*

ZALM TARTAAR

*Kruidentolie en limoen*

BURATTA CAPRESE **V**

*Cherrytomaten, basilicum, olijfolie en balsamico*

### HOOFDGERECHTEN

SCHNITZEL 'TANTE PIETJE STYLE'

*Ham, ui, Bourgondische champignonsaus met spekjes en gesmolten kaas*

ZALMFILET YAKITORI

*Gebakken zalmfilet, wokgroenten en yakitorisaus*

KIP SATÉ

*Indische rijst en garni*

PENNE PESTO **V**

*Zongedroogde tomaten, burrata en Parmezaanse kaas*

*Bij de hoofdgerechten serveren wij verse frietjes met mayo en groene salade.*

### DESSERT

SGROPPINO

bistro

# TANTE PIETJE

Est. 2003

## 3 GANGEN KEUZEMENU 2

49,50

### VOORGERECHTEN

CARPACCIO TRUFFELMAYO OF PESTO

*Flinterdun gesneden ossenhaas, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*

PIZZA TONIJS 'NEW YORK STYLE'

*Rauwe tonijn, krokante bodem en wasabi mayo*

GAMBA'S PIL PIL

*Knoflookolie en Spaans pepertje*

ABDIJKAASJE MET BRIOCHE **V**

*Preiselbeerencompote*

### HOOFDGERECHTEN

CLUBSTEAK 'VAN DE CHEF'

*Getrancheerd en geserveerd met Tante Pietje's Bourgondische champignonsaus met spekjes*

ZALMFILET YAKITORI

*Gebakken zalmfilet, wokgroenten en yakitorisaus*

SCAMPI'S DE BOSSCHE DUIVELS

*Grote garnalen, pasta en pikanteroomsaus*

TRUFFELRISOTTO **V**

*Wilde paddenstoelen, Parmezaanse kaas en verse truffel*

*Bij de hoofdgerechten serveren wij verse frietjes met mayo en groene salade.*

### DESSERT

SGROPPINO

bistro

# TANTE PIETJE

Est. 2003

## 3 GANGEN KEUZEMENU 3

54,50

### VOORGERECHTEN

CARPACCIO TRUFFELMAYO OF PESTO

*Flinterdun gesneden ossenhaas, Parmezaanse kaas en pijnboompitten*

STICKY CHICKEN

*Aziatische lak en Japanse mayo*

VLOEK VAN DEN BOSCH

*Gamba's met pikante roomsaus*

BURATTA CAPRESE **V**

*Cherrytomaten, basilicum, olijfolie en balsamico*

### HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS PEPERSAUS

*Op eigen wijze gebakken ossenhaasfilet geserveerd met pepersaus.*

BLACK COD 'NOBU STYLE'

*Zwarte kabeljauw op Japanse wijze met Indische rijst*

KALFSENTRECÔTE 'CARPACCIO STYLE'

*Gegrild met pesto, Parmezaanse kaas en rucola*

TRUFFELRISOTTO **V**

*Wilde paddenstoelen, Parmezaanse kaas en verse truffel*

*Bij de hoofdgerechten serveren wij verse frietjes met mayo en groene salade.*

### DESSERT

GRAND DESSERT

*Share*