



EET CAFÉ "BIJ TANTE JANS"

VOORGERECHTEN

Mandje stokbrood Rustique brood, geserveerd met kruidenboter en aioli	7,50
Tomatensoep Gemaakt van verse pomodori-tomaten, gegrilde paprika, een vleugje room en basilicum. Geserveerd met rustique brood	7,50
Uiensoep Een klassieker, gegratineerd met stokbrood en kaas	7,50
Carpaccio van ossenhaas Flinterdun gesneden ossenhaas met pijnboompitjes, kappertjes, zongedroogde tomaatjes, geschaafde parmezaanse kaas, sla melange en een carpaccio-dressing	12,50
Carpaccio zalm Met citroendressing, rode ui kappertjes, pijnboompitjes en frisse sla mélange	12,50
Pittige gamba's 8 gepelde gamba's in een huisgemaakte pittige knoflookolie, geserveerd met rustique brood	13,50
Vis trio Gerookte paling - gerookte zalm - hollandse garnalen	13,50
Garnalen cocktail Hollandse garnalen geserveerd op een bedje van ijsbergsla met een huisgemaakte whiskey saus	13,50

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappeltjes of frites, dagverse groenten en een rauwkostsalade

UIT DE ZEE:

Zalmfilet In roomboter gebakken	21,00
Fish and chips Verse kabeljauw in een krokant jasje met onze huisgemaakte Plein 10 saus	21,00

VAN HET LAND

Schnitzel Heerlijke malse varkensschnitzel gebakken in de koekenpan met een saus naar keuze of gebakken champignons, ui en paprika	19,50
Shaslick van de grill Grote stukken varkenshaas aan een spies, met paprika, ui en spek	17,50

HOOFDGERECHTEN

Satéspies Kip of varkenshaassaté, geserveerd met huzarensalade, atjar, augurk en kroepoek	17,50
Spareribs onbeperkt Onze huisgemaakte spareribs zijn een specialiteit waar u onbeperkt van kan genieten	22,00
Rib-Eye Gegrilde Argentijnse rib-eye van ruim 220 gram met de typisch Argentijnse chimichurri, gemaakt van gehakte peterselie, knoflook, rode peper en olie	22,00

DÉ OSSENHAASBIEFSTUKKEN VAN TANTE JANS

Deze ossenhaasbiefstukken zijn dé specialiteiten van Tante Jans en zijn te bestellen in de varianten **Lady 180 gram** en **Big 250 gram**

- Met rode ui en champignons afgeblust in een jus van rode port 24,50 / 29,50
- Met klassieke Hollandse jus of een saus naar keuze 24,50 / 29,50
- Met kippenlevertjes, rode ui en spek afgeblust in een jus van rode port 26,50 / 30,50
- Chateau Briand 2 personen 60,-
De klassieker, heerlijk malse ossenhaas met gebakken champignons, rode ui en 2 sausjes naar keuze

VEGETARISCH

Truffelravioli met een roomsaus van kastagnechampignons met cherrytomaatjes en parmezaanse kaas	19,00
--	-------

VOOR DE KLEINTJES

Kindermenu Een snack naar keuze met patatjes, appelmoes, mayonaise	8,50
Kinderspareribs Huisgemaakte spareribs met patatjes en mayonaise	11,00

DESSERTS

Dame Blanche Vanille ijs met warme chocoladesaus, vers fruit en slagroom	8,50
Sorbet 3 smaken sorbetijs geserveerd met seizoensfruit en slagroom	8,50
Tante jans wentelteefje warm wentelteefje, gemaakt van fries suikerbrood, geserveerd met een bol ijs en slagroom	8,50
Crème Brûlée Huisgemaakte crème brûlée van custard, gebrand met rietsuiker, geserveerd met een bol ijs en slagroom	8,50
New York Style Cheesecake Heerlijke cheesecake met vers fruit en slagroom	8,50
Kinderijsje IJs met spikkeltjes, slagroom en snoepjes	4,50

KOFFIE

Koffie en Thee	3,00
Espresso	3,50
Cappuccino	3,50
Koffie verkeerd	3,50
Warme chocomel met slagroom	4,50
Irish Coffe	8,50
Spanish Coffee	8,50
DOM Coffee	8,50
French Coffee	8,50
Div. likeuren z.o.z.	vanaf 3,50