



## Werrem eate (de ganse daag)

### Voorgerechten

**Voor de eerste trek broodjes** - 2 Broodjes met huisgemaakte tomatenboter en biologische wilde kruidenolie van Puur Aroma uit Margraten. 3.95

**Preufplenske Limburgs vlees** - Poetes met appel en stroop, wildpaté en rauwe ham van het heuvellandvarken geserveerd met zwartbrood, kweeperengelei van Oma Annie. 9.75

**Preuverieke van ambachtelijke kroketjes** - 2 biologische geitenkaas- en 2 truffelkroketjes geserveerd met walnotenmayonaise 5.95

**Lauw warm geitenkaasje** - Zachte jonge geitenkaas uit België. Geserveerd met port/stroopsaus. 7.95

### Soepen

**Uiensoep** - Gegratineerde uiensoep. 5.95

**Tomatensoep** - Heerlijke soep van tomaat met basilicum, natuurlijk met een scheutje room. 5.25

**Mosterd-honingsoep** - Licht gebonden soep van Limburgse mosterd, verfijnd met een vleugje honing. 5.95

### Hoofdgerechten

*Al onze gerechten worden geserveerd met groenten, garnituur, dikke frieten en mayonaise.*

### Vlees

**Rund** - Van het Blanc Bleu Belge dikbilrund dat opgroeit en verwend wordt in de velden bij onze eigen slager Kusters in Margraten. Dit rund wordt verwend met evenwichtige voeding en een goede verzorging waardoor het vlees mager, mals en sappig is.

**Blanc Bleu Belge kogelbiefstuk** - Dit mals stukje vlees serveren we met huisgemaakte sjalottensaus afgemaakt met een scheutje pleegzusterbloedwijn. 20.95

**Ouderwets duo van rund** - Langzaam gegaarde tong en sukade heerlijk met Limburgse grotchampignon-roomsaus. 20.95

**Kalfslever** - Zoals vroeger: gebakken kalfslever met spek en ui. Voor de liefhebber. 17.95



**Varken** - Onze keuken werkt met 2 soorten varkensvlees:

**Kuusj**

We zijn er trots op. Jonge ondernemer Joshua is met behulp van crowdfunding een duurzame en biologische varkenshoederij begonnen in Mechelen. De voorraad van dit varken is zeer beperkt.

en **Krull**:

Krull varken is een Limburgs varken dat een goed leven heeft gehad en dat proef je. Ze leven in een betere stal, ze worden goed verzorgd en krijgen goede voeding. De dierenbescherming heeft dit diervriendelijke en duurzame concept bekroond met een beter leven ster.



**Filetlapje op Tantes wijze** - Het filetlapje wordt overbakken met val-dieu kaas. Daarbij een huisgemaakte saus van Gerardus dubbel kloosterbier, mosterd, stroop en gebonden met bloedworst. Verrassend en heerlijk! 18.95

**Gevogelte**

**Eend van de Brabantse Eendenboerderij Helvoirt** "Onderscheiden met een lokaal product". Deze eenden groeien hier en milieuvriendelijk op, ze krijgen een zorgvuldig samengesteld mengvoer. De witte eenden leveren prachtig mals vlees, minder rood en minder vet dan de Franse eenden met een zeer constante kwaliteit. Een hoogwaardig en bovenal natuurlijk een smakelijk stukje eend.



**Lekker klassiek eendje** - Brabantse eendenborst met huisgemaakte sinaasappelsaus met een vleugje Grand Marnier. 19.95

**Kenien wie vreuger** - Tantes klassieker: Konijnenbout gemarineerd in azijn, bereidt met appelstroop en peperkoek. Zoals vroeger "wie bie de mam". 19.95

**Vis**

**Geulforel** - Van visvijver de Geulhof in Mechelen, zo zwemmen ze om de hoek, zo liggen ze op je bord Forel in z'n geheel op de huid gebakken, met amandelsaus. 19.95

**Vis van de maand** - Wisselend gerecht, vraag er gerust naar bij de bediening.

**Vegetarisch**

**Vergeten groenten op Tantes wijze** - Knolselderijplak bekleed met geitenkaas en gepaneerd met een notenmix. Geserveerd met Limburgse heerlijkheidsaus: een heerlijk zoetige abrikozensaus, met Els la Vera en Limburgse mosterd. Een verrassende combinatie. 17.95

**Maaltijdsalade met kaas** - Rijkelijk gevulde maaltijdsalade met Limburgse grottenkaas, zachte geitenkaas van Godelief en port/stroop dressing 16.95

**Voor de kleintjes** - Frietjes met mayonaise en appelmoes met: een kroketje, een frikandel of 2 knakworstjes. En natuurlijk een lekker kinderijsje na. 8.95

## Soepen

### Uiensoep

Gegratineerde uiensoep. 5.95

### Tomatensoep

Heerlijke soep van tomaat met basilicum, natuurlijk met een scheutje room. 5.25

### Mosterd-honingsoep

Licht gebonden soep van Limburgse mosterd, verfijnd met een vleugje honing. 5.95

## Lunchgerechten

**Tantes lunchparade: 5 lekkere dingetjes in 1 portie** - Lekker soepje, Limburgse grottenkaas, huisgemaakte eiersalade, Limburgse rauwe ham en een Bourgondische bitterbal. Heerlijk met kleine bolletjes van bakker Jos. 9.95

**Pannetje lever** - Zoals vroeger: in de pan gebakken kalfslever met spek en ui. Voor de liefhebber. 9.95

**Poetes** - Ouderwets Limburgs: bloedworst met gebakken appel en stroop. 7.95

**Uitsmijter ham en/of kaas** - 3 Scharreleieren met ham en/of kaas. U kunt kiezen uit wit- of bruinbrood. 7.95

**Pasteitje** - Huisgemaakt kippenpasteitje. 7.95

**Spek en ei** - Gebakken spekreepjes met omelet geserveerd met roggebrood en stroop. 7.50

**Limburgse tapas** - Diverse soorten kaas en vlees uit de streek, met mosterd, stroop en roggebrood. 8.50

**Maaltijdsalade met kaas** - Rijkelijk gevulde maaltijdsalade met Limburgse grottenkaas, zachte geitenkaas van Godelief en port/stroop dressing. Geserveerd met friet of brood 16.95

## Tantes Broodjes

*Onze broodjes zijn luxe, ambachtelijk gebakken boeren bollen van bakker Jos.*

**Boeren bol vlees** - Poetes met appel en stroop, wildpaté en rauwe ham van het heuvellandvarken geserveerd met kweeperengelei van Oma Annie. 9.75

**Boeren bol kaas** - Boeren bol met Limburgse grottenkaas. 8.95

**Boeren bol gezond** - Boeren bol belegd met kaas, ham en verder alles wat gezond is. 7.50

**Boeren bol ei** - Boerenbol met huisgemaakte eiersalade. 6.95

**Kinderbroodje** - Zacht wit puntje met ham en/of kaas. 3.50





**Nog get nao**

### **Tantes hemelse mousse**

Huisgemaakte chocolademousse van pure chocola met vanille ijs, schuimpjes en slagroom. Helemaal fout, maar wel heel erg lekker. 6.95

### **Niks mis met een boerenmeid**

Roomijsbollen met huisgemaakte boerenmeisjes (abrikoosjes in brandewijn) en slagroom. 7.95

### **Net als vroeger; rijstepap**

Rijstepap met kweeperengelei van Oma Annie, vanille ijs, slagroom en knapkook. 6.95

### **Warme wafel**

Lauwwarme suikerwafel met kersensaus, vanille ijs en slagroom! 4.95

### **Dame Blanche**

Vanille ijs met huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom. 6.50

### **Kaasplankje**

Plankje met 4 lekkere Limburgse streekkaasjes, stroop en Limburgs roggebrood. 11.95

Datzelfde kaasplankje met een heerlijk glaasje 10 jaar oude kopke port. 15.95

### **De nekslag**

Let op: een kop koffie met een glaasje van onze eigen likeur (sjlökske), een bol vanille ijs, huisgemaakte chocolademousse, koffieboontjes en natuurlijk slagroom! 7.50

### **Iets minder maar toch iets lekkers**

Koffie met 4 subtiele maar heel lekkere Limburgse bonbons van La Feve uit Maastricht met onze eigen likeur: sjlökske en slagroom. 6.25

### **Kinderijsje**

Vanille ijs versierd met allerlei lekkere dingen voor kinderen. 2.75

### **Lekkere dessertdrankjes**

Cava met bramensiroop 5.50

Kopke port ruby of tawny 3.50

Kopke port 10 jaar oud 5.95

Lolea sprankelende sangria rood of wit 5.50

### **Speciale koffie**

**Favoriet van de Tantes** - Espresso met Tia Maria en slagroom. 5.95

**Limburgse koffie** - Espresso met Els la Vera en slagroom. 5.95

**Godenkoffie** - Espresso met advocaat en slagroom. 5.95

**Irish koffie** - Espresso met Jameson whisky en slagroom. 5.95

**Italiaanse koffie** - Espresso met Amaretto en slagroom. 5.95



## Oma's kamer

*Voor groepen hebben we binnen Oma's kamer. Hier geniet u lekker privé met uw eigen groep. Buiten hebben we in de zomermaanden natuurlijk het terras, ook voor groepen. We hebben voor u een aantal leuke arrangementen samengesteld:*

### **Eate bie de Oma**

Dit arrangement kan enkel geboekt worden van oktober tot en met april. Voor groepen van 10 tot 30 personen. We verwennen u met een 3 gangen menu. Uiteraard geserveerd in het servies van oma. U begint met een lekkere Zondagse soep uit een mooie soepterrine. Het hoofdgerecht bestaat uit 2 soorten vlees, diverse soorten groenten en 2 soorten aardappelen. Een super finale als toet. Koffie of thee na. 32.50

### **Oma's luxe Limburgse tapas lunch**

Gezellig met een groep vanaf 8 personen lunchen: we serveren in Oma's kamer een Limburgse preufplank. Verschillende huisgemaakte Limburgse hapjes: Limburgse vlees- en kaassoorten, poetes, truffel- en geitenkaaskroketjes en een bourgondische bitterbal. Met mosterd, stroop en Limburgs roggebrood. Tot 17.00 uur kunt u van dit arrangement smullen. 11.95

*Van deze arrangementen kunt u alleen gebruik maken als u dit gereserveerd heeft. Alle prijzen zijn per persoon.*





## Arrangeminte

### Tantes "streken" preuverie

#### Bier/spijs preuverie:

5 Tantes streekgerechtjes met 5 bijpassende preufglasjes trappistenbieren 24.95

#### Wijn/spijs preuverie:

5 Tantes streekgerechtjes met 5 bijpassende preufglasjes wijnen 24.95

#### Thee/spijs preuverie:

5 Tantes streekgerechtjes met 5 bijpassende kopjes thee 19.95.

Van woensdag tot en met zaterdag kunt u hiervan smullen.

### Limburgse brunch

Gezellig samen de dag beginnen! U wordt ontvangen aan een mooi gedekte tafel. We verwennen u met koffie, thee, jus d'orange. Dan komen er diverse soorten brood, Limburgs vlees, kaas, natuurlijk poetes en spek met ei. U sluit af met een lekker stukje vlaai. Voor deze brunch ontvangen we u graag tussen 11.00 en 13.00 uur. 21.50

#### **Wittemer wijn en spijs dag**

Volop genieten van Limburgse wijn en spijs! U start in de middag bij ons met koffie met vlaai. Daarna wandelt u door het prachtige heuvelland naar Wahlwiller. Daar wacht wijnboer Wim Hendriks op u. Hij leidt u rond in de wijngaard met de prachtige vergezichten. U proeft natuurlijk van zijn heerlijke wijnen met wat lekkere kaasjes. U wandelt weer terug naar de herberg, waar een heerlijk drie gangen diner op u wacht. Dit arrangement kunt u boeken van april tot en met oktober, met minimaal 8 personen. 52.95

*Van deze arrangementen kunt u alleen gebruik maken als u dit gereserveerd heeft. Alle prijzen zijn per persoon.*