



## 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

### **Pastrami op z'n Limburgs**

Kalfsvlees van het Margratens rund, Limburgs gekruid, langzaam gegaard en dun gesneden. Lekker met biologische daslook mayonaise van Puur Aroma en Parmezaanse kaas 10.95

### **Salades 3.0: ouderwets in een modern jasje: proef puur**

#### **Salade van Vergeten groenten**

Vergeten groenten van het seizoen, zoet zuur gemarineerd en langzaam gegaard. Geserveerd met jonge geitenkaas en biologische onze lieve vrouwe bedstro vinaigrette van Puur Aroma. 10.95

#### **Salade van gerookte vis**

Gerookte forel, gerookte paling en gerookte zalm, geserveerd met komkommer-dille dressing. 12.95

#### **Salade van "Kuusj"**

Poetes, zult en beenham van biologisch varken "Kuusj" geserveerd met stroop en mosterd; op z'n Limburgs. 12.50

### **Soepen**

#### **Uiensoep**

Gegratineerde uiensoep. 5.95

#### **Tomatensoep**

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

#### **Soep van de maand**

Aparte soep passend bij het seizoen. 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.

**Blanc Bleu Belge kogelbiefstuk** - Dit mals stukje vlees serveren we met huisgemaakte kalfsjus en gebakken grotchampignons. 20.95

**Blanc Bleu Belge hamburger** - Tussen een lekker broodje van bakker Jos uit Epen ligt Tantes hamburger. Geserveerd met gebakken uien, beenham van Kuusj en overbakken met Limburgse grottenkaas. Afgemaakt met huisgemaakte kerrie mayonaise. 15.95

### Varken - Nieuw Kuusj

**We zijn er trots op. Jonge ondernemer Joshua is met behulp van crowdfunding een duurzame en biologische varkenshoederij begonnen in Mechelen.**

**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.**

**Tantes Duo van Limburgs varken** - Oavesjpek van de kuusj: mals buikspek dat smelt op de tong en een koteletje van Krull. Daarbij kalfsfond met een vleugje appelstroop. 20.95

**Lam** - Verantwoord lamsvlees van diverse Limburgse schapenhoeders

**Lamsstoofpotje op z'n Limburgs** - met els la vera en abrikoosjes. 17.95

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

### Vis

**Uit Mechelen: Geulforel** - In z'n geheel op de huid gebakken, met beure blanc saus bereid met wijn van Limburgs wijngoed Fromberg. 19.95

### Vegetarisch

**Burger van vergeten groenten** - Burger van snijbiet, gort en geitenkaas. Overbakken met Limburgse grottenkaas. Lekker met gebakken ui en kerrie mayonaise. 17.95

## Maaltijdsalades 3.0: ouderwets in een modern jasje: proef puur

*De salades worden geserveerd met frites of brood*

**Salade van Vergeten groenten** - Vergeten groenten van het seizoen, zoet zuur gemarineerd en langzaam gegaard. Geserveerd met jonge geitenkaas en biologische onze lieve vrouwe bedstro vinaigrette van Puur Aroma. 16.95

**Salade van gerookte vis** - Gerookte forel, gerookte paling en gerookte zalm, geserveerd met komkommer dille dressing. 17.95

**Salade van "Kuusj"** - Poetes, zult en beenham van biologisch varken "Kuusj" geserveerd met stroop en mosterd; op z'n Limburgs. 17.50

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





**Nog get nao**

### **Tantes chocoladebom**

Mousse van pure chocolade, een stukje brownie, crunch van haagse hopjes, koffiesiroop.  
Een echte bom! 8.50

### **Cassisparfait**

Huisgemaakte parfait van cassis met een stukje citroencake en slagroom 7.95

### **Zomerse Crème brûlée van de Tantes**

Heerlijke crème brûlée bereid met limoen, limoncello en munt geserveerd met vanille ijs en slagroom. 6.50

### **Warme wafel**

Lauwwarme suikerwafel met frambozensaus, 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 dessertdrinkjes**

Cava met vlierbloesemsiroop 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



## Soepen

**Uiensoep** - Gegratineerde uiensoep. 5.95

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

**Soep van de maand** - Aparte soep passend bij het seizoen. 5.95

## Lunchgerechten

**Tantes lunchparade: 4 lekkere dingetjes in**

**1 portie** - Soepje van de maand, pastrami met daslookmayo, Limburgse grottenkaas en een Bourgondische bitterbal. Heerlijk met kleine bolletjes van bakker Jos. 9.95

**Blanc Bleu Belge hamburger** - Tussen een lekker broodje van bakker Jos uit Epen ligt Tantes hamburger. Geserveerd met gebakken uien, beenham van Kuusj en overbakken met Limburgse grottenkaas. Afgemaakt met huisgemaakte kerrie mayonaise. 15.95

**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** - Verschillende huisgemaakte Limburgse hapjes met mosterd, stroop en roggebrood. 8.50

## Maaltijdsalades 3.0: ouderwets in een modern jasje: proef puur

*De salades worden geserveerd met frites of brood.*

**Salade van Vergeten groenten** - Vergeten groenten van het seizoen, zoet zuur gemarineerd en langzaam gegaard. Geserveerd met jonge geitenkaas en biologische onze lieve vrouwe bedstro vinaigrette van Puur Aroma. 16.95

**Salade van gerookte vis** - Gerookte forel, gerookte paling en gerookte zalm, geserveerd met komkommer dille dressing. 17.95

**Salade van "Kuusj"** - Poetes, zult en beeham van biologisch varken "Kuusj" geserveerd met stroop en mosterd; op z'n Limburgs. 17.50

## Tantes Broodjes

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

**Boeren bol vlees - Pastrami op z'n Limburgs** - Kalfsvlees van het Margratens rund, Limburgs gekruid, langzaam gegaard en dun gesneden. Lekker met biologische daslook mayonaise van Puur Aroma en Parmezaanse kaas. 8.95

**Boeren bol kaas** - Boeren bol met Petit Lathuy, biologische zachte kaas uit de Ardennen op basis van rauwe koemelk. Met tomatenboter uit eigen keuken. 8.95

**Boeren bol vis** - Boeren bol met gerookte zalm en gerookte forel, met komkommer-dille dressing. 8.50

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

