



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

Limburgse carpaccio - Carpaccio van het Blanc Bleu Belge rund met geraspte Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, croutons en truffelmayonaise. Geserveerd met een klein Tantes bolletje. 9.95

Kaaskroketjes - Ambachtelijke Limburgse geitenkaaskroketjes met kweeperengelei van oma Annie en brood. 7.50

Salade vlees - Salade met gebakken spekjes, champignons, croutons en huisgemaakte mosterddressing. 8.50

Salade kaas - Salade met Limburgse grottenkaas, Val-Dieu kaas en croutons. Geserveerd met truffeldressing. 8.50

Salade vis - Salade met gerookte zalm en gerookte forel uit Mechelen, croutons en een huisgemaakte limoendressing. 8.50

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, verrijkt 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 boeren Tantesaus.(spekjes, tomaat, ui, 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 kerriemayonaise. 15.95

Osselepkes zoals vroeger - Malse zacht gegaarde rundersukade. Geserveerd met mosterd- cognac saus. 21.95

Lam: Onze slager haalt lamsvlees bij diverse Limburgse schapenhoeders.

Stoofpotje van Limburgs lam - Stoofpotje van het lam op z'n Limburgs: met Els la Vera en abrikoosjes. 18.95

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.



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

Konijn Kenien van de Tantes op Limburgse wijze - Typisch streekgerecht: Konijnenbout gemarineerd in azijn, bereid met appelstroop en peperkoek. Zoals vroeger "wie bie de mam". 19.95

Vis

Geulforel - Forel uit Mechelen, in z'n geheel op de huid gebakken, geserveerd met amandelsaus. 19.95

Vegetarisch

Tantes burger van vergeten groente - Huisgemaakte burger van snijbiet, gort en geitenkaas van Godelieve geserveerd met rode bietensaus. Echt eens iets anders! 18.95

Voor de kleintjes

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

Maaltijdsalades:

Onze rijkelijk gevulde salades worden geserveerd met brood of frieten.

Salade vlees - Salade met gebakken spekjes, champignons, croutons en huisgemaakte mosterddressing. 15.50

Salade kaas - Rijk gevulde salade met Limburgse grottenkaas, Val-Dieu kaas en croutons. Geserveerd met truffeldressing. 15.50

Salade vis - Onze ouwe trouwe favoriet: salade met gerookte zalm en gerookte forel uit Mechelen, croutons en een huisgemaakte limoendressing. 15.50

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: 4 lekkere dingetjes in 1 portie - Lekker soepje, Limburgse rauwe ham, 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 kerriemayonaise. 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 - Diverse soorten kaas en vlees uit de streek, met mosterd, stroop en roggebrood. 8.50

Tantes Broodjes

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

Boeren bol vlees - Boeren bol rijkelijk belegd met Limburgse carpaccio van het Blanc Bleu Belge rund, pijnboomspitten, geraspte Parmezaan en truffelmayonaise. 9.95

Boeren bol kaas - Boeren bol met Val-Dieu kaas geserveerd met honing en noten. 8.95

Boeren bol vis - Boeren bol met gerookte forel, gerookte zalm en limoendressing. 8.95

Boeren bol gezond - Boeren bol belegd met Limburgse grottenkaas, ham en verder alles wat gezond is. 7.50

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

Maaltijdsalades:

Onze rijkelijk gevulde salades worden geserveerd met brood of frieten.

Salade vlees - Salade met gebakken spekjes, champignons, croutons en huisgemaakte mosterddressing. 15.50

Salade kaas - Rijk gevulde salade met Limburgse grottenkaas, Val-Dieu kaas en croutons. Geserveerd met truffeldressing. 15.50

Salade vis - Onze ouwe trouwe favoriet: salade met gerookte zalm en gerookte forel uit Mechelen, croutons en een huisgemaakte limoendressing. 15.50





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

Heisse Liebe

Nostalgische toet van vanille ijs met warme frambozen-saus, geroosterde amandeltjes en slagroom. 7.95

Ouderwetse hangop

Bij ons opgehangen biologische yoghurt uit de Ardennen met fruit van het seizoen. 6.95

Crème brûlée anders

Huisgemaakte crème brûlée met lavendel, lekker ouderwets zomers. 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 biologische siroop van Puur Aroma 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 whiskey en slagroom. 5.95

Italiaanse koffie - Espresso met Amaretto en slagroom. 5.95



Arrangeminte

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, geitenkaaskroketjes en een bourgondische bitterbal. Met mosterd, stroop en Limburgs roggebrood.

Tot 17.00 uur kunt u van dit arrangement smullen. 11.95

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

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 soepter-rine. 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

Wittermer 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.