



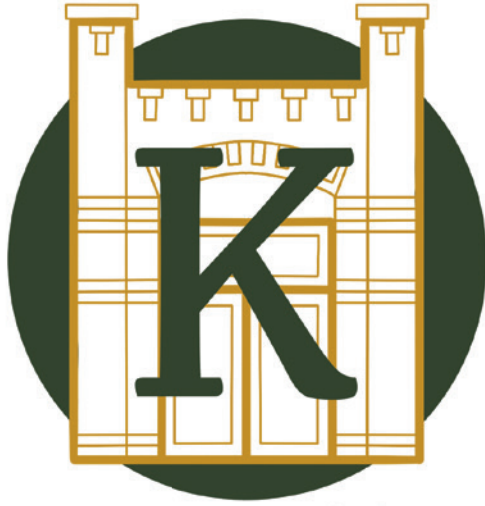
***Welkom bij eet- en biercafé Kaatje!
Heb je allergieën waar we rekening mee moeten houden?
Dan horen wij dat graag.***

***Wij wensen je een gezellige
en smaakvolle lunch, borrel of diner toe.***



Volg ons op Facebook en Instagram om op de hoogte te blijven van het laatste nieuws!

Kaatje



anno 1881

Wist je dat...



Je op het punt staat een biertje of broodje te bestellen in de oudste horecagelegenheid van Oss en omstreken? Lees mee met de historie van het pand waar je je nu in bevindt terwijl je zoekt naar een lekker hapje of borreltje.

In **1857** koopt Gerardus van Sleeuwen het pand waar nu het Kaatje staat van zijn oom Gregorius. Het pand bestond toen nog uit twee huisjes. Destijds heette de wijk het “Klaphekken” vernoemd naar de klapperende poortjes bij de stadspoort van Grave. Deze stadspoort bevond zich tegenover het Kaatje – waar de straatnaam Klaphekkenstraat nog altijd naar verwijst.

In **1869** trouwt Gerardus met Catharina Coppens uit Heeswijk. Catharina wordt ook wel Kaatje genoemd. Zij is tot op de dag van vandaag de naamgever van het café waar sinds 1881 een drankvergunning op rust.

Omdat de man van Kaatje in **1881** sterft, Kaatje is dan pas 40 jaar, vraagt zij deze drankvergunning aan om de rekeningen te kunnen betalen. 140 jaar later bestaat die vergunning nog steeds.

In **1922** wordt de iconische gevel zoals die nu nog aan de voorkant van het pand prijkt opgebouwd. Kaatje maakt dit nog net mee, één jaar later in 1923 komt Kaatje op 83-jarige leeftijd te overlijden.

Gedurende haar huwelijk met Gerardus kreeg Kaatje drie zoons. Na haar overlijden neemt haar middelste zoon Dirk-Jan het café over in **1923**. Dirk-Jan is geboren in 1872 en is dus 51 als hij het café van zijn moeder overneemt. Dirk-Jan is dan al getrouwd met Antonia Petronella Heijmans.

Dirk-Jan en Antonia hebben samen dochter Gerarda, geboren in **1912** in Berghem. Zij trouwt in 1940 met Ruud Janssen. Zes jaar later in 1946 neemt Ruud Janssen het café over van zijn schoonouders.

In **1955** breidt Ruud Janssen het pand uit met een aanbouw aan de achterkant van het café. De familie Janssen woont zelf jarenlang in het appartement boven het café.

In **1979** wordt het café voor het eerst overgenomen door iemand buiten de familie van Kaatje zelf. Sindsdien is het blijven groeien en uiteindelijk uitgegroeid tot een gezellig café met een voorliefde voor goede rockmuziek, lekkere en goede biertjes en vooral ouderwetse Brabantse gezelligheid aan de bar.

Met de aanbouw van een gloednieuwe keuken in **2021** heb je vanaf nu de mogelijkheid om te genieten van diezelfde Brabantse gezelligheid onder het genot van een goed hapje eten. Een gebakje met een kop koffie, een lekker broodje als lunch, een borrelhap bij je biertje of een goed glas wijn bij het diner, alles kan in de mooiste en oudste kroeg van Oss en omstreken.

Geniet ervan!

Warme dranken - sappen - frisdrank



Koffie

	€
Koffie	2.30
Cappuccino	2.70
Espresso	2.30
Dubbele espresso	4.00
Latte Macchiato	3.30
Koffie verkeerd	3.40
Chai Tea Latte	3.60

Warme dranken

	€
Thee	2.20
Verse muntthee	3.10
Verse gemberthee	3.10
Chocolademelk	3.10
Chocolademelk met slagroom	3.40

Speciale koffie

	€
Irish coffee	6.20
Spanish coffee	6.20
French coffee	6.20
Italian coffe	6.20
Kaatje koffie	6.20

Frisdrank

	€
Coca cola	2.70
Coca cola zero	2.70
Fanta	2.70
Fanta cassis	2.70
Ice tea	2.80
Ice tea green	2.80
Chaudfontaine blauw	2.60
Chaudfontaine rood	2.60
Sprite	2.70
Rivella	2.70
Finley Tonic	2.80
Finley Bitter Lemon	2.80
Finley Ginger Ale	2.80
Royal Bliss Ginger Beer	3.60
Appelsap	2.60
Jus d'orange	2.60
Verse jus d'orange	4.00
Tomatensap	2.60
Fristi	2.60
Chocomelk	2.60
Ranja	1.40

Tafelwater

	€
Chaudfontaine blauw 0.75 ltr	4.40
Chaudfontaine rood 0.75 ltr	4.40

Gebak

	€
Appelgebak van Christian	4.10
Slagroom (+ € 0.30)	

Lunch



Soep

Tomatensoep met ballen	€ 5.50
Soep van de week (vegetarisch)	5.50

Broodjes

Keuze uit wit of bruin desembrood of wit of bruin stokbrood

Philly steak and cheese met steak, cheddar cheese, gebakken champignons en gebakken ui (geserveerd op wit of bruin stokbrood)	10.50
---	-------

Carpaccio met truffelmayonaise, sla, ui, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	8.75
---	------

2 rundvleeskroketten met mosterd en/of mayonaise	7.75
--	------

Clubsandwich kip met kippendij, sla, tomaat, komkommer, rode ui en cocktailsaus	9.50
---	------

Hamburger met sla, pickle, tomaat, cheddar, bacon jelly en huisgemaakte barbecuesaus	11.50
--	-------

Smoske met mayonaise, ham, kaas, tomaat, sla, komkommer en een gekookt ei	7.25
---	------

Clubsandwich zalm met gerookte zalm, sla, ui, komkommer en roomkaas	10.50
---	-------

Huisgemaakte tonijnsalade met sla, komkommer en rode ui	7.75
---	------

Linzenburger met sla, tomaat, cheddar, pickle en huisgemaakte barbecuesaus (vega)	10.50
---	-------

Warme wrap met geitenkaas, noten, gegrilde groenten en een honing-mosterdsaus (vega)	10.50
--	-------

Sandwich geitenkaas met sla, tomaat, komkommer en honing-mosterdsaus (vega)	8.50
---	------

Salades

Geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter

Oosterse salade met biefstukpuntjes, oosterse wokgroenten, champignons en een pittige yoghurt dip, gepresenteerd in een krokante wrap	13.50
---	-------

Geitenkaas salade met frambozendressing, gegrilde groenten en pijnboompitten (vega)	12.50
---	-------

Carpaccio salade met rundercarpaccio, truffelmayonaise, sla, ui, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	12.50
---	-------

Zalm en garnalen salade met gerookte zalm, garnalen, rode ui, komkommer en cocktailsaus	13.50
---	-------

Tosti's

Geserveerd met wit of bruin desembrood

Ham en/of kaas met ketchup	5.50
----------------------------	------

Ham/kaas/tomaat met ketchup	5.75
-----------------------------	------

Gehakt met kaas, jalapeno en chilisaus	6.75
--	------

Ei

Geserveerd met wit of bruin desembrood

Uitsmijter met kaas, ham en/of spek	8.00
-------------------------------------	------

Omelet met kaas en/of ham en/of spek	8.50
--------------------------------------	------

Voor de kids:

Vraag naar de kinderkaart!

Diner



Voorgerechten

Soep

Geserveerd met brood en
huisgemaakte kruidenboter

Tomatensoep met ballen	5.50
Soep van de week (vega)	5.50

Vlees

Classic carpaccio met rucola,
pijnboompitten, parmezaanse kaas,
en truffelmayonaise

Oosterse biefpuntjes met oosterse
wokgroenten, champignons en een
pittige yoghurt dip

Gehaktballetjes met ui, pittige
barbecuesaus en groene en rode
pepers

Vis

Zalm en garnalensalade met
cocktailsaus, komkommer en ui

Gamba tartar - spicy gemaarineerde
gamba's met sla, komkommer, rode
ui en chilimayonaise

Vega

Gevulde portobello met geitenkaas
en gegrilde groenten

Salade geitenkaas met
frambozendressing, gegrilde
groenten en pijnboompitten

Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden
geserveerd met frietjes en salade

Vlees

Kaatje Burger met sla, pickle, tomaat
cheddar, bacon jelly en barbecuesaus

Oosterse spareribs 17.50
Licht spicy, keuze uit klein of groot 23,50

Saté van de haas met huisgemaakte
satésaus, atjar en kroepoek 15.50

Biefstuk (200gr) met pepersaus 19.25

Huisgemaakt runderstoofpotje met
bier van de tap 14.50

Vis

Fish & Chips met ravigottesaus en
citroen 14.50

Zalmfilet met tuinkruiden-roomsaus 18.50

Vegetarisch/vegan

Linzenburger met sla, tomaat,
cheddar, pickle en barbecuesaus 13.00

Vega kapsalon met vega kipshoarma
sla, tomaat, komkommer, ui
knoflooksaus en sambal 14.00

Voor de kids:

Vraag naar de kinderkaart!



Nagerechten

	€
Trio van sorbetijs van Venezia	6.20
IJstaart van Christian Chocolaterie	7.70
Kaasplank van Boer Spierings	11.00
Bastogne parfait met een gezouten karamel saus	6.50



Bierkaart



Bieren Tap	Prijs	Soort	Alc%	Brouwerij
Hertog Jan klein	€ 2,20	Pilsener	5,1%	Hertog Jan
Hertog Jan middel	€ 2,60	Pilsener	5,1%	Hertog Jan
Hertog Jan groot	€ 4,90	Pilsener	5,1%	Hertog Jan
Franziskaner klein	€ 4,00	Weizen	5,1%	Franziskaner
Franziskaner groot	€ 5,60	Weizen	5,1%	Franziskaner

Vraag naar de wisseltaps!

Bieren Fles	Prijs	Soort	Alc%	Brouwerij
Barbar Honing	€ 4,50	Blond	8,0%	Lefebvre
Barbar Rouge	€ 4,50	Fruitbier	8,0%	Lefebvre
Belle-vue Kriek	€ 4,10	Fruitbier	5,3%	Belle-Vue
Bevog Baja	€ 6,40	Oatmeal Stout	5,8%	Bevog
Billiard Imperial Coffee				
Oatmeal Stout	€ 5,80	Oatmeal Stout	11,0%	Frontaal
Black Bastard Imperial Stout	€ 5,60	Stout	9,5%	Muifel
Blanche de Bruxelles	€ 4,20	Witbier	4,5%	Lefebvre
Bloesem Blond	€ 4,70	Blond	6,2%	Gebrouwen door
Vrouwen				
Blond der Verlanghe	€ 4,70	Blond	6,0%	Der Verlanghe
Boon Oude Geuze	€ 4,80	Geuze	7,0%	Boon
Brinkhoff Radler	€ 3,70	Radler	2,5%	Brinkhoff
Buddy	€ 4,50	IPA	0,5%	Frontaal
Bulldog	€ 4,80	IPA	6,0%	Frontaal
Corona	€ 4,60	Lager	4,6%	Grupa Modelo
Cuvee van de Keizer blauw (75 cl)	€ 12,00	Strong Ale (Donker)	11,0%	Het Anker
Cuvee van de Keizer rood (75 cl)	€ 12,00	Strong Ale (Blond)	10,0%	Het Anker
Delirium Nocturnum	€ 4,80	Strong Ale (Donker)	8,5%	Huyghe
Delirium Tremens	€ 4,80	Blond	8,5%	Huyghe
Desperados	€ 4,60	Fris en fruitig	5,9%	Fischer
Dr Hop	€ 4,90	IPA - Imperial / Double	8,5%	Muifel
Imperial Zeeuws Blond	€ 4,70	Blond	7,2%	Dutch Bargain
Imperial Russian Stout	€ 5,20	Stout	11,5%	Dutch Bargain
Duvel	€ 4,70	Blond	8,5%	Duvel Moortgat
Duvel 666	€ 4,70	Blond	6,7%	Duvel Moortgat
Franziskaner 0.0	€ 4,10	Alc. vrij Weizen	0,5%	Anheuser-Busch
Gin Weizen	€ 4,60	Witbier	6,0%	Gebrouwen door
VrouwenGodfried met den Baard	€ 5,20	Amber Tripel	8,0%	De Kluyts Gouden Carolus Whiskey
Infused (75 cl)	€ 14,00	Quadrupel	11,7%	Het Anker



Bieren Fles	Prijs	Soort	Alc%	Brouwerij
Gulden Draak 9000 Quadrupel	€ 5,60	Quadrupel	10,5%	Van Steenberghe
Hertog Jan 0.0	€ 2,70	Pils Alc. Vrij	0,0%	Hertog Jan
Hertog Jan Grand Prestige	€ 4,50	Barley Wine	10,0%	Hertog Jan
Hoegaarden Radler 0.0	€ 3,70	Radler Alc. Vrij	0,0%	Anheuser-Busch
't IJ Blondie	€ 4,50	Blond	4,8%	't IJ
't IJ IJwit	€ 4,10	Witbier	6,5%	't IJ
Juice Punch	€ 4,80	IPA	5,8%	Frontaal
Karmeliet	€ 4,60	Tripel	8,4%	Bosteels
Kasteel Nitro Noir	€ 4,60	Porter	5,7%	Van Honsebrouck
Kasteel Rouge	€ 4,60	Fruitbier	8,0%	Van Honsebrouck
Kerbeross	€ 4,80	Tripel	8,0%	Cool Rooster
Le Fort Tripel	€ 4,60	Tripel	8,8%	Omer
Leffe Bruin	€ 4,10	Dubbel	6,5%	Leffe
Liefmans Fruitesse	€ 4,00	Fruitbier	3,8%	Liefmans
Liefmans Fruitesse 0.0	€ 4,00	Fruitbier	0,0%	Liefmans
Nog Eendje	€ 4,60	Blond	6,0%	Bird Brewery
Oedipus Polyamorie	€ 4,90	Pale Ale	5,0%	Oedipus
Omer Blond	€ 4,40	Zwaar Blond	8,0%	Omer
Palm	€ 3,60	Amber	5,2%	Palm
Pauwel Kwak	€ 4,20	Amber	8,4%	Bosteels Rhodesian American
Barleywine	€ 5,10	Barley Wine	11,3%	Frontaal
Somersby Blackberry	€ 4,20	Cider	4,5%	Carlsberg
Somersby Cider	€ 4,20	Cider	4,5%	Carlsberg
Straffe Hendrik Quadrupel	€ 5,50	Quadrupel	11,0%	De Halve Maan
Strandgaper	€ 4,40	Blond	6,2%	Scheldebrouwerij
Tricky Tripel	€ 4,80	Tripel	7,8%	Gebrouwen door Vrouwen
Trio der Verlanghe	€ 4,70	Tripel	8,0%	Der Verlanghe
Vicaris Generaal	€ 5,10	Dubbel	8,5%	Vicaris
Vink Heerlijk	€ 4,70	IPA	6,2%	Bird Brewery
Vorst van Oss Blond	€ 4,50	Blond	6,0%	Vorst van Oss
Vorst van Oss IPA	€ 4,50	IPA	6,0%	Vorst van Oss
Wet 'n Juicy	€ 4,60	IPA	7,0%	Der Verlanghe
Wilskracht Bolwerck 8	€ 4,90	Dubbel	8,0%	Wilskracht
Witbeer	€ 4,10	Witbier	5,0%	Scheldebrouwerij
Witte Anker Saison	€ 5,10	Saison	6,5%	Witte Anker
Zeezuiper	€ 4,70	Tripel	8,0%	Scheldebrouwerij
Zuster Agatha	€ 4,90	Quadrupel	10,0%	Muifel
Zwaanzinnig	€ 4,80	Witbier	4,5%	Bird Brewery

Borrelkaart



	€		€
Brood met dippers	4.50	Nacho's uit de oven met tomaten-salsa, cheddar, zure room	7.50
Gambakroketjes (8 stuks)	7.00	en yoghurt dip	
Kaasstengels (8 stuks)	5.70	Kaatjes borrelplank met gehakt-balletjes, spareribs, brood met dippers en kaasstengels	18.50
Vlammetjes (8 stuks)	6.50		
Bitterballen (8 stuks)	6.75	Bier borrelplank met oude kaas, fuet, olijven, augurk,	16.50
Gemengde borrelhap (8 stuks)	7.25	bitterballen (4 stuks) en brood met dippers	
Gehaktballetjes (6 stuks)	8.50		

Wijnkaart



Wit

Miquel Vendages Classic Blanc
Sauvignon Blanc

Een heerlijke aromatische frisse witte wijn uit Zuid-Frankrijk. Denk aan aroma's van exotisch fruit en zachte wilde bloemen. De witte wijn is mooi in balans en heeft een fijne afdronk.

Glas 4.40 Fles 21.50

Legendary Chardonnay
Chardonnay

Smaak van lekker rijp en exotisch fruit, sappig mondgevoel met hoge doordrinkbaarheid. De typische eigenschappen van Chardonnay maakt deze wijn wat voller en ronder.

Glas 4.60 Fles 22.50

Rood

Whinfield Estate Zinfandel
Zinfandel

Robijnrood. Rijk aan geuren en smaken van bramen, bessen, rode kersen en kruidigheid. In de afdronk domineren de bessen. De wijn krijgt een boost door zwarte peperkorrels. Sappig en zacht van structuur.

Glas 4.40 Fles 21.50

Festivo Syrah
Syrah

Roodpaarse kleur. Rijpe tonen van donker fruit, vanille, chocolade en kruidigheid. In de smaak zet het zwarte fruit door.

Glas 4.60 Fles 22.50

Rosé

Miquel Vendages rosé
Syrah, Cinsault

Smaak van bosbessen jong sappig rood fruit. Ook deze verfrissende tonen stuiven het glas uit. Heerlijk voor een warme zomerse dag.

Glas 4.40 Fles 21.50

Zoete witte wijn

San Bastian Spätlese

Volfruitige, soepele wijn met restzoet. Sappige, mildzoete smaak met lichte kruidigheid.

Glas 4.20 Fles 20.50

Bubbels

Feudo Arancio Accusi

Heerlijk fruitige en zacht mousserende wijn.

Glas 4.50 Fles 21.50

Sangria

Zelfgemaakte Sangria rood of wit per liter
te bestellen

€

16.00

Port

Piano Ruby Port
Piano White Port

€

4.20

4.20

Cocktails



	€
Mojito	6.50
Long Island Ice Tea	8.00
Moscow Mule	6.50
Dark & Stormy	6.50
Aperol Spritz	6.50
Blue Lagoon	6.50
Sex on the beach	6.50
Flat White Martini	6.50
Bombay Sapphire G&T	8.00
Virgin on the beach alcoholvrij	6.20
Virgin Mojito	6.20