

## Dagkaart tot 16.00 uur

De benamingen die met een \* worden aangeduid kun je terugvinden in de Dikke van Zondag verderop in de kaart.

### Goeiemôgge

9-minuten-vrije uitloop-eitje	1,00
Huisgemaakte spelt muesli-koek	3,70
Warm bananabread* met 'n klontje roomboter	4,50
Alleen-in-het-weekend-croissantje "zonder"	2,50
Alleen-in-het-weekend-croissantje met nutella, jam of Goudse kaas	3,80
Peuterbroodje met nutella, pindakaas of jam	4,00
Scones met creamcheese en lemoncurd of jam	5,40
Ontbijtje Slankie: Knäckebröd met kaas of zalm, kleintje jus en een eitje	5,90 / 7,50
2 Sneetjes roggebrood met Livar* achterham en komkommer uit het zuur	5,60
2 Sneetjes roggebrood met Comté* en rauwkostsalade	5,50
2 Sneetjes roggebrood met linzen/spinazie/basilicum yoghurt	5,30
Wisselende fritatta* (zie bord)	4,90
Ontbijtcouscous met vers fruit, munt en koriander	8,50
Kefir* met huisgemaakte granola	4,50
Boerenyoghurt met 1 ingrediënt naar keuze	4,80
leder volgend ingrediënt: granola / muesli / pitten-zaden mix / noten / honing / sinaasappelsap / banaan / aardbeitjes / jam / cacao nibs / kokos schaafsel / vanillesuiker	+ 0,80

### Wit broodje of bruine boterham

Limburgs hampuntje (Livar*), tuinbonentapenade en veldsla	7,30
Huisgemaakt gehakt met mosterd, komkommer uit 't zuur en gebakken uitjes	7,10
Rode bietjes, gek. eitje, amora mayo en veldsla met of zonder spekjes (Livar*)	7,20 / 6,80
Limburgse buffelmozerella* met tomaat, basilicum en rucola	7,20
Gegratineerde Manchego* met verse bladspinazie, gepofte knoflook en zongedroogde tomaatjes	7,10
Aubergineburger met 'n tapenade van gele paprika, feta en pistachenootjes	6,90
Hummus met 'n frisse knolgroentjessalade en koriander	6,80
Linzen-yoghurt van verse spinazie en basilicum, Manchego* en pecannoot	6,80
Warmgerookte makreelfilet met 'n rood uitje in limoensap	7,10

### Bagels

Ricotta:	ricotta met dungseden venkel en rode besjes	7,10
Zalm:	gerookte zalm met citroen-dille roomkaas, veldsla en 'n uitje	7,80
Kaas:	jong beleggen kaas met 'n eitje, beetje mayo en bieslook	7,30
Salami:	venkelsalami met rucola	7,80
Kalkoen:	gerookte kalkoenfilet met spekjes (Livar*), tomaat en mayo	7,90

### Panini van de grill

Classic:	Livar* achterham met Goudse kaas en tomatenrelish*	7,90
Spekkie:	Cabrales*, verse vijgen en Livar* spek	8,40
Geit:	Zachte geitenkaas met gegrilde courgette en dukkah*	8,40
Chorizo:	Sobrasada* met Goudse kaas, witlof, honing en pecannoot	8,30

### Salades en andere gerechtjes..

Wisselende fritatta* (zie bord)	4,90
Huisgemaakte Tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	4,90
Wisselend 'hartig hapje' (quiche, pasteitje, empenade enz..) met kleine salade (zie bord)	6,80
Wisselend warm gerechtje, met kleine salade en brood (zie bord)	dagprijs
Salade van de dag.. (zie bord)	dagprijs
Kleine groene salade met venkel, honingtomaat, zonnebloempitjes en rode ui	9,50
Frisse rauwkostsalade van knol- en wortelgroenten met verse kruiden	9,50

### Soepen

Tomaten/paprika met geitenkaas	5,50
Keuze uit 2 versgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	dagprijs

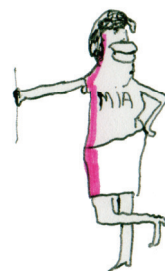
### De hele dag verkrijgbaar

#### Hartige hapjes

Wiecks droogworstje met brood en mosterd	5,50
Dukkah* met olijfolie en brood	5,20
Geroosterde kikkererwten	4,80
Gemarineerde olijven met pit	4,80
Nootjes; diverse smaken (zie bar)	2,80

#### Zoet

Huisgemaakte spelt muesli-koek	3,70
Vlaai van Mathieu Hermans* (zie vitrine)	3,90
Cake van de dag	3,30
Homemade Brownie	3,80



### Zondagse Drinkjes

Koffie/Cappuccino/(soja-)Latte Macchiato/Koffie Verkeerd/Espresso/Doppio	.....
Verse gemberthee met honing	3,50
Zoethout-thee	3,50
Verse munt-thee	3,30
Ijskoffie ( dubbele espresso, melk, suiker en ijsklontjes! )	3,90
Carajillo ( zoete koffie met Spaanse brandy )	4,50
Verse jus d'orange	3,30
Verse jus d'orange met kefir*	4,00
Verse grapefruitsap	3,70
Huisgemaakte muntlimonade	glas / karaf 3,50 / 11,50

Perensap van Peraere	2,80
Capri Sonne ( het ouderwetse drinkzakje )	2,30
Spezi ( cola - limonade mix )	3,50
Wostock ( peer/rozemarijn of abrikozen/amandel limonade )	3,90
Almdudler ( Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk )	3,80
Lemonaïd ( heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade! )	3,80
ChariTea Green ( groene ijsthee met gember, zonder prik )	3,80
Rabarberlimonade ( bio limo uit Berlin )	3,80
Proviant Apfelschorle ( duitser dan Duits )	3,80
Club Mate ( energiedrankje met mate-extract )	3,80
Uerige Fassbrause ( gebrouwen limonade, vierbes of rabarber )	3,90
Bundaberg ginger beer	3,90
Bitburger Radler 0%	3,70
Gösser NaturRadler ( 2/5 bier, 3/5 limonade 1/2 liter 2% alc )	4,90
Bear Cider ( appelcider uit Nederland! 5 % alc )	5,60

### De Dikke van Zondag

Comté:	zachte Franse kaas uit de Jura
Frittata:	krusing tussen omelet, pizza en pannenkoek
Bananabread:	bananenbrood
Limburgse buffelmozzarella:	heerlijke mozzarella van waterbuffels uit Nederweert!
Manchego:	Spaanse schapenkaas
Dukkah:	geurig Egyptisch mengsel van specerijen en gemalen noten

Cabrales:	Spaanse blauwgeaderde koeienkaas
Tomatenrelish:	soort van zoet-zure tomaten marmelade
Kefir:	dikke, vloeibare en gefermenteerde melkdrank
Livar:	hét scharrelvarken uit Limburg
Sobrasada:	zachte, gekruide Spaanse worst van varkensvlees
Pimm's:	Engelse likeur aangevuld met ginger ale en vers fruit
1724 Tonic:	Tonic water met handgeplukte kinine uit Peru
Scheuf Knarren:	bekende Limburgse Connaisseur
Bakkerij Hermans:	beste vlaaienbakker van Maastricht
Mick Jagger:	zanger/performer met hele grote mond
Zondag:	meest bijzondere dag v/d week

## Goeie-avond hapjes

Nootjes, diverse soorten ( zie bar )	2,80
Geroosterde kikkererwten	4,80
Gemarineerde olijven met pit	4,80
Wiecks droogworstje met brood en mosterd	5,50
Bruschetta* met sobrasada*	7,50
Bruschetta* met tomatenrelish* en zachte geitenkaas	6,90
Bruschetta* met gegrilde courgette, parmezaan en rucola	6,90
Bordje met gerookte Limburgse Livarham*	9,50
Manchego* puntjes met honing	6,80
Limburgse buffelmozzarella* met een beetje rucola en olijfolie	6,90
Dukkah* met olijfolie en brood	5,20
Geroosterd brood met aioli	5,50
Cabrales* met witlof en verse vijg	5,60
Gele paprika tapenade met feta, pistachenootjes en koriander met brood	5,60
Tuinbonentapenade met brood	5,60
Huisgemaakte gehaktbal met mosterd	5,90
Bordje rauwkost met hummus* of aioli	6,40
Hummus* met geroosterd brood	5,60
Geroosterd brood met knoflookteentjes, olijfolie en tomaat	6,50
Piemonte paprika gevuld met tomaat en ansjovis en broodkruim	6,80
Tortilla chips met gekruid gehakt en zure room	8,50
Schaaltje tortilla chips met 'n sausje van groene kruiden	5,80
Bordje met diverse kaasjes	11,50
Bruschetta mista ( geroosterd brood, aioli, tuinbonentapenade en gele paprika tapenade )	10,50
Mediterraans bordje (manchego* puntjes, venkel salami en geroosterd brood met knoflook en tomaat)	11,50
Veganistisch bordje ( hummus*, dukkah*, geroosterde kikkererwten en olijven)	10,50

## Bieren

### Op fust:

Brand Pilsener, fluitje, vaasje, halve liter	5,0 %	2,20/ 2,60 / 5,00
Peters Kölsch	4,8 %	2,50
Liefmanns Cuvee Brut 2 jaar gerijpt op kriecken	6,0 %	4,60
Vedett Extra White	4,7 %	3,80
Paulaner Hefe-Weizen	5,5 %	3,90 / 5,80
Lefte Blond ( Abdijbier )	6,6 %	4,00
I.P.A. ( Brouwerij 't IJ )	7,0 %	4,40
De Koninck ( Antwerps Pale Ale )	5,2 %	3,90

### Op fles:

Pilsner Urquell ( oudste pilsner v/d wereld )	4,4 %	3,40
Kronenbourg Original ( pilsener uit Frankrijk )	4,5 %	3,00
Ichnusa ( Birra di Sardegna )	4,7 %	3,40
Vedett Extra Blond	4,7 %	3,80
Mühlen Kölsch ( halve liter )	4,8 %	4,90
Gisberga Trigo ( Artisaanaal witbier uit Aragón (SP)	4,8 %	5,80
Eifeler Landbier ( heerlijk ongefilterd bier uit de Eiffel )	5,1 %	3,40
Tannenzäpfle ( brouwerij Rothaus )	5,1 %	3,40
Love Beer, Obergäriges Weizen ( Camba brouwerij, Bayern)	5,2 %	5,50
San Miguel ( Spaanse pilsener )	5,4 %	3,40
San Miguel ( 1 liter )	5,4 %	9,50
Orval ( Amberkleurige Trappist )	6,2 %	4,50
Nittenauer 'Mein Doldenzwerg' ( Bayerische Pale Ale )	6,3 %	5,70
Alhambra Reserva 1925 ( heerlijk Craft bier uit Granada )	6,4 %	4,80
Saison Dupont ( oudste Saison van België! )	6,5 %	4,20
Echt Kriekenbier ( brouwerij Verhaege )	6,8 %	3,60
Westmalle dubbel ( Trappist )	7,0 %	4,10
Groene Duvel	7,5 %	3,60
Boon Oude Geuze ( 90% kriecken van 18 maanden oud! )	7,5 %	4,30
Baltic Stout ( Insel brauerei, N-Duitsland )	7,5 %	5,90
Karmeliet ( Tripel )	8,4%	4,30
Duvel	8,5 %	4,10
Delirium Tremens ( sterk blond )	8,5 %	4,50
Chimay Bleu ( bruine Trappist )	9,0 %	4,60
Columbus ( kopergouden zwaargewicht van Brouwerij 't IJ )	9,0 %	4,40
Rochefort 8 ( Trappist )	9,2 %	5,20
Westmalle tripel ( Trappist )	9,5 %	4,40
Gösser NaturRadler 0,5 ltr ( 2/5 bier 3/5 limonade )	2,0 %	4,90
Nittenauer Frei IPA 'le Chauffeur' ( alcoholvrije IPA aus Bayern )	0,5 %	5,60
Erdinger Hefe ( alcoholvrije.. )	0,0 %	3,40

## Wijnen

### Wit:

glas / fles	
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2016	4,00 / 21,50
( Droog en fris citrusfruit met lange afdronk )	
Pinot Blanc Cuvee Katz, Clement Klur, Katzenthal Alsace, 2016	4,30 / 22,50
( Biologische wijn. vol, rond en complex van smaak )	
Saar Grauschiefer Trocken Riesling, Peter Reinert, 2016	4,20 / 22,50
( Heerlijke frisse, droge Riesling, biologisch )	

### Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2016	4,00 / 21,50
( Heerlijk fris, fruitige maar droge rosé )	
Regent - Weingut Reinert, Rijnland-Palts, 2015	4,30 / 22,50
( Stevig en lichtzoet )	

### Rood:

Comte de Roche, Blend van Grenache en Syrah, Languedoc 2015	4,00 / 21,50
( Volle, soepele wijn met pittige smaak )	
Manolibera, Blend van Merlot, Cabernet Sauvignon en Sangiovese, Toscane 2015	4,40 / 23,00
( Iets zwaarder en voller )	
Valencia Crianza 'Biologia' DO, Bodega Los Frailes, 2014	4,90 / 25,50
( Goede balans tussen fruit en eikenhout. Half Monastrel, half Syrah, biologisch )	
Sur la Terrasse, Château du Donjon, Merlot, Minervois 2015	4,20 / 22,50
( Gekoelde, fruitige zomerwijn )	

A hungry man is a angry man - Bob Marley 1975 -

Helaas kan de wachttijd voor broodjes, bij drukte, nog wel eens oplopen.....maar we doen ons best!

Ben je allergisch? Vraag naar onze kaart met alle allergenen erop

NO CREDIT CARD, ONLY CASH OR BANK

Wij zijn al 15 jaar gespecialiseerd in Paninologie en al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch. Ook organiseren wij regelmatig feestjes en expo's in Zondag, check de flyers of bezoek onze website of facebookpagina.



Bezoek ook de Brandweerkantine!

Hier kun je ontbijten, werken, lunchen en dineren.  
Er wordt gekookt met veel aandacht voor lokale producten.  
De haast wekelijks wisselende menukaart vindt je op:  
[www.brandweerkantine.nl](http://www.brandweerkantine.nl)

Cafe Zondag / Wijckerbrugstraat 42 / Maastricht / [www.cafezondag.nl](http://www.cafezondag.nl)