

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9-minuten-vrije uitloop-eitje	1,00
Huisgemaakte spelt muesli-koek	3,80
Huisgemaakte havermoutmuffin (walnoot/abrikoos/oranjabloesem)	3,80
Warm bananabread met walnoot en 'n klontje roomboter	4,50
Warm kokosbrood met lemonjelly	4,50
Alleen-in-het-weekend-croissantje "zonder"	2,50
Alleen-in-het-weekend-croissantje met nutella, jam of Goudse kaas	3,90
Peuterbroodje met speculaas en roomboter	4,00
Peuterbroodje met peanut butter & jelly	4,00
Scones met creamcheese en lemoncurd of jam	5,80
Ontbijtje Slankie: Knäckebröd met kaas of zalm, kleintje jus en een eitje	6,20 / 7,80
2 sneetjes roggebrood met Manchego (Spaanse schapenkaas), gemalen koffie en honing	5,70
2 sneetjes roggebrood met paté van Livar varken	5,80
2 sneetjes roggebrood met hummus en tomatensalsa	5,60
Wisselende fritatta (zie bord)	4,90
Kefir met huisgemaakte granola	4,90
Boerenyoghurt met 1 ingrediënt naar keuze:	4,90
leder volgend ingrediënt: granola / muesli / pitten-zaden mix / noten / honing / sinaasappelsap / banaan / stoofpeertje / appel / jam / cacao nibs / cocosschaafsel / stuifmeelkorrels	+ 0,80

Wit broodje of bruine boterham

Eendenborst met 'n sausje van Sherry en rozijntjes met kervel en pijnboompitjes	7,60
Warme gehaktballetjes in tomatensaus	7,30
Rode bietjes, gekookt eitje, mayo en veldsla, met of zonder spekjes (Livar)	7,30 / 6,90
Geroosterde pompoen met hazelnoot en gefrituurd salieblad	6,90
Gegratineerde Manchego (Spaanse schapenkaas) met verse bladspinazie, gepofte knoflook en zongedroogde tomaatjes	7,30
Kikkererwtburger met gegrilde courgette en kefir	7,10
Comté (kaas uit de Jura) met korianderzaad, gedroogde vijg en abrikoos	7,10
Curry van heek en bonen met knoflook, paprika en koriander	7,30

Bagels

Wortel:	rillette van wortel met rode biet en sesamzaadjes	7,50
Zalm:	gerookte zalm, roomkaas met groene-thee-blaadjes en ingelegde gember	7,90
Kaas:	jong beleggen kaas met 'n eitje, beetje mayo en bieslook	7,70
Cecina de León:	gerookte ham van het rund met walnotencreme en vijgen	7,90
Hazelnoot:	huisgemaakte hazelnootspread met banaan en Golden Syrup	7,60

Panini van de grill

Heisse Hund:	knakworst van scharrelslagerij Keulers (Munstergeleen) met Sauerkraut en mosterd	8,50
Elvis:	banaan, spek (Livar), pindakaas en sambal	8,40
Geit:	zachte geitenkaas met gegrilde courgette en dukkah	8,30
Brie:	brie met kersenjam en aji amarillo peper	8,40
Mgr Dimanche:	Zondagse Croque Monsieur met Gruyère en achterham (Livar)	8,50

Salades en andere gerechtjes..

Wisselende fritatta (zie bord)	4,90
Huisgemaakte Tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	4,90
Hartige taart met 'n kleine salade (zie bord)	6,90
Wisselend stoofpotje met brood (zie bord)	13,50
Viscurry van heek en bonen met knoflook, paprika, koriander en brood	12,50
Salade van de dag (zie bord)	11,50
Hele groene salade met, honingtomaatjes, rode ui, radijs en zonnebloempitjes	9,50
Pompoensalade met feta, chioggia biet, radijs en sesamzaadjes	12,50

Soepen

Tomaten/paprika met geitenkaas	5,70
Keuze uit 2 versgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	5,70 / 6,10

De hele dag verkrijgbaar

Hartige hapjes

Wycks droogworstje met brood en mosterd	5,80
Walnoten/tomaten tapenade met brood	5,80
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en brood	5,50
Bordje Cecina de León (boterzacht runderrookvlees) met geroosterd brood	10,50
Gemarineerde olijven met pit	4,90
Huisgeroosterde notenmix	2,80
Nootjes; cashew, rook-amandelen, pistache en/of wasabi erwten	2,80

Huisgemaakt Zoet

Spelt muesli-koek	3,80
Havermoutmuffin (walnoot/abrikoos/oranjabloesem)	3,80
Rocky Road (o.a. choco/marshmallows/biscuit)	3,80
Cake van de dag	3,30
Brownie	3,80
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	3,90

Zondagse Drinkjes

Koffie/Cappuccino/(soja-)Latte Macchiato/Koffie Verkeerd/Espresso/Doppio
Verse gemberthee met honing	3,50
Verse muntthee	3,30
Verse tijmthee met honing	3,30
Zoethoutthee	3,50
Warme anijsmelk	3,50
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	4,50
Verse jus d'orange	3,30
Verse jus d'orange met kefir	4,00
Huisgemaakte muntlimonade	glas / karaf 3,50 / 11,50

Perensap van Perelaere	2,90
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,30
Spezi (cola - limonade mix)	3,60
Wostock (limonade peer/rozemarijn)	3,90
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)	3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	3,90
ChariTea Green (groene ijshee met gember, zonder prik)	3,90
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	3,90
Proviant Apfelschorle (duitsers dan Duits)	3,90
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	3,90
Uerige Fassbrause (gebrouwen limonade, vlierbes of rabarber)	4,00
Bundaberg ginger beer	4,00
Bitburger Radler 0%	3,80
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade 1/2 liter 2% alc)	4,90
Bear Cider (appelcider uit Nederland! 5 % alc)	5,60
Fles bruistwater (0,7 ltr, Rheinfels medium)	6,50



B*



Bezoek ook de Brandweerkantine!

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

Goeie-avond hapjes

Geroosterde kikkererwten	4,80
Gegrilde pepers met grof zeezout	5,50
Gehaktballetjes in tomatensaus	7,20
Manchego puntjes (Spaanse schapenkaas) met gemalen koffie en honing	7,20
Cabrales (Spaanse, blauwgeaderde koeienkaas) met 'n stoofpeertje & roggebrood	7,20
Geroosterd brood met aioli	5,80
Gegrilde maïskolf met roomboter en grof zeezout	5,50
Grove tapenade van olijven, cashew en peterselie met brood	5,80
Hummus met geroosterd brood	5,80
Gesmolten Camembert met Calvados en noten	7,90
Tortilla chips met gekruid gehakt, zure room en gegratineerde kaas	8,90
Schaaltje tortilla chips met 2 verschillende salsa's en gegratineerde kaas	6,70
Viscurey van heek en bonen met knoflook, paprika, koriander en brood	12,50
Bruschetta met tomatenrelish en ricotta	7,20
Bruschetta met courgette, rucola en manchegoschaafsel	7,20
Bruschetta met Sobrasada (zachte, gekruide Spaanse worst van varkensvlees)	7,70
Bruschetta mista: tapenade van groene olijf en cashewnoten, walnotentapenade en aioli	10,50
Kaasbordje met brie, Cabrales, Manchego puntjes & crostini met tomatenrelish/ricotta	12,50
Mediterraans bordje : Manchego, Cecina de León en olijven	11,50
Vlees bordje : Sobrasada (zachte Spaanse worst), paté en 'n droogworstje	12,50
Vega bordje I: dukkah, hummus en olijfjes	10,50
Vega bordje II: maïskolf, gegrilde pepers, nacho's met 'n salsa verde	10,50

Zondagse Specials

Chartreuse (Franse kruidenlikeur)	4,20	
Grappa uit Noorbeek (Chardonnay of Pinot gris)	4,80	
Amaro, Montenegro of Averna (Italiaanse kruidenlikeur)	4,20	
Cynar (artisjokkenlikeur)	4,30	
Hot Toddy (Ierse cocktail met whiskey, honing, citroen en kruidnagel)	5,90	
Milk Toddy (warme melk, Drambuie, nootmuskaat en kaneel)	5,90	
Warme choco met bruine rum	5,90	
Hendrick's Gin met 1724 Tonic	8,50	
Tanqueray Nr. 10 Gin met 1724 Tonic	10,00	
Pimm's	glas of karaf	5,70 / 17,50
Negroni Campari (rode vermouth en gin)	8,50	
Diverse Sours, zoals:		
Whisky Sour, Amaretto Sour, Frangelico Sour, Vodka Sour etc..	vanaf	6,50
Bear Cider (appelcider uit Nederland 5%)		5,60

Bubbels

Loredan Gasparini Prosecco Spumante	fles 0,75cl	29,50
Veuve Clicquot	fles 0,75cl	62,50

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener, fluitje, vaasje, halve liter	5,0 %	2,20/ 2,60 / 5,00
Peters Kölsch	4,8 %	2,50
Vedett Extra White	4,7 %	3,90
Paulaner Hefe-Weizen, 0,3 ltr of 0,5ltr	5,5 %	4,00 / 5,90
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,00
I.P.A. (Brouwerij 't IJ)	7,0 %	4,40
Chimay Rouge (fruitige dubbel, Chimay's oudste biertje!)	7,0 %	4,10
Bier v/d maand (zie bord)	

Op fles:

Pilsner Urquell (oudste pilsener v/d wereld)	4,4 %	3,50
Peroni (Italiaanse pilsener)	4,7 %	3,50
Ichnusa (Birra di Sardegna)	4,7 %	3,50
Mühlen Kölsch (halve liter)	4,8 %	4,90
Karel (American bitter van Kaapse Brouwers uit Rotterdam)	4,9 %	4,70
Parbo (Surinaamse pilsener 1 liter)	5,0 %	9,50
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	3,50
Vedett Extra Blond	5,2 %	3,90
Latte Gijt (coffee-milk-stout, vegan!)	6,0 %	5,20
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	4,60
Alhambra Reserva 1925 (heerlijk craft bier uit Granada)	6,4 %	4,90
Saison Dupont (oudste Saison van België!)	6,5 %	4,50
Echt Kriekenbier (brouwerij Verhaege)	6,8 %	3,80
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud!)	7,0 %	4,50
Westmalle dubbel (trappist)	7,0 %	4,20
Groene Duvel (gefilterde Duvel)	7,5 %	3,70
Gijt Ut? (double IPA uit Weert)	8,0 %	5,20
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,40
Duvel	8,5 %	4,20
Delirium Tremens (sterk blond)	8,5 %	4,50
Chimay Bleu (bruine trappist)	9,0 %	4,70
Columbus (kopergouden zwaargewicht van Brouwerij 't IJ)	9,0 %	4,50
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 %	5,30
Rochefort 8 (trappist)	9,2 %	5,10
Westmalle Tripel (trappist)	9,5 %	4,40
Avec les bons vœux (37,5 cl blonde Ale van Brouwerij Dupont)	9,5 %	6,40
St. Bernardus Abt 12 (abdijbier)	10,0 %	5,10
Rochefort 10 (trappist)	11,3 %	6,10
Bitburger Radler	0,0 %	3,80
Erdinger Hefe (alcoholfrei..)	0,0 %	3,90
Nittenauer Frei IPA 'le Chauffeur' (alcoholfreie IPA aus Bayern)	0,5 %	5,70
Gösser NaturRadler 0,5 ltr (2/5 bier 3/5 limonade)	2,0 %	4,90
Bear Cider (appelcider uit Nederland)	5,0 %	5,60

Wijnen

Wit:

	glas / fles
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2016 (Droog en fris citrusfruit met lange afdronk)	4,10 / 21,50
Pinot Blanc Cuvee Katz, Clement Klur, Katzenthal Alsace, 2016 (Biologische wijn. vol, rond en complex van smaak)	4,30 / 22,50
Saar Grauschiefer Trocken Riesling, Peter Reinert, 2016 (Heerlijke frisse, droge Riesling, biologisch)	4,30 / 22,50

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2016 (Heerlijk fris, fruitige maar droge rosé)	4,10 / 21,50
--	--------------

Rood:

	glas / karaf / fles
Comte de Roche, Blend van Grenache en Syrah, Languedoc 2015 (Volle, soepele wijn met pittige smaak)	4,10 / 15,50 / 21,50
Manolibera, Blend van Merlot, Cabernet Sauvignon en Sangiovese, Toscane 2015 (Iets zwaarder en voller)	4,50 / 16,80 / 23,50
Valencia Crianza 'Biologia' DO, Bodega Los Frailes, 2014 (Goede balans tussen fruit en eikenhout. Half Monastrel, half Syrah, biologisch)	4,90 / 18,30 / 25,50

Bubbels

Loredan Gasparini Prosecco Spumante	29,50
Veuve Clicquot	62,50

A hungry man is an 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

Ask for English menu

Wij zijn al 16 jaar gespecialiseerd in Paninologie en al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch. Wij maken alles zelf, behalve ons brood en vlaaien!

Ook organiseren wij regelmatig feestjes en expo's in Zondag, check de flyers of bezoek onze website of facebookpagina.

Cafe Zondag / Wijckerbrugstraat 42 / Maastricht / www.cafezondag.nl