

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloopeitje	1,00
Croissantje	2,80
Croissantje met chocopasta, bio-kersenjam of belegen kaas	3,60 / 4,00
Bananabread met walnoten en 'n klontje roomboter	4,50
Crumpets met roomboter, lemon marmelade en een partje citroen	6,50
Crumpets met ingelegde appeltjes, gebakken spekjes (Livar) en honing	7,80
Tosti met belegen boerenkaas en/of achterham (Livar)	4,90 / 5,80

Ontbijtje 1: bagel met hüttenkäse, komkommer en radijsjes, klein bakje yoghurt met granola, eitje & kleintje jus 11,50

Ontbijtje 2: crumpet met vanille hangop, bosbessen, honing en geroosterde amandelen, kleintje jus en een hard gekookt eitje 10,50

Bio-yoghurt of kefir met 1 ingrediënt naar keuze

Ieder volgend ingrediënt: + 1,00
huisgemaakte granola / muesli / noten / honing / banaan / appel / bio kersenjam / cacao'nibs / cocosschaafsel / geroosterde amandelschilfers / bosbessen

Wit of bruin broodje of een bruine boterham (zuurdesem)

Zachte geitenkaas met ricotta, geroosterde rode biet, uienjam en walnoot	8,70
Thaise viskoekjes met komkommer in 't zuur en een frispittig sausje	8,90
Uien-bhajiburger (Indiaas gekruide burger) met koriander-kokosyoghurt en 'n mangosausje	8,90
Serranoham met honingtomaatjes, rucola en olijfolie	8,90
Huisgemaakt gehakt met mosterd	8,70

Bagels

Belegen boerenkaas met 'n eitje, komkommer, beetje mayo en bieslook	8,70
Pastrami met ingemaakte venkel, mierikswortel-mayonaise en gefrituurde kappertjes	8,90

Panini (van de grill)

Griekie:	halloumi, feta, abrikozen, uitje in limoensap, dille, munt en kalamata olijven	9,60
Deluxe:	achterham (Livar), belegen boerenkaas, tomaat, rode ui en pijnboompitjes	9,80
Tunamelt:	tonijn, kappertjes, dille en Emmenthaler	9,60

Flatbread (Turks platbrood)

Serranoham:	met verse vijg, gegrilde groene asperge, rucola, aioli en peterselie-olie	11,50
Falafel:	met harissa yoghurt, geroosterde kikkererwten, komkommer-tomatentahini en granaatappelpitjes	11,50
Argentijnse chorizo:	met tomatensalsa, pittige chimichurri en rucola	11,50

Hele dag verkrijgbaar

Salades en andere gerechtjes

Huisgemaakte tortilla van ei, ui en aardappel met aioli	5,50
Wisselend warm gerechtje (zie bord)
Salade van de dag (zie bord)	13,50
Salade met buffelmozzarella, verse vijg, gegrilde groene asperges, honingtomaatjes, verse basilicum, gefrituurde kappertjes en peterselie-olie	15,50

Soepen

Keuze uit 2 vers gemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord) 6,20 / 6,70

Huisgemaakt Zoet

Spelt-mueslikoek	3,50
Cake van de dag	3,50
Homemade brownie	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	4,00
Crumble uit de oven met wisselend fruit (zie vitrine)	4,50

Hapjes

Huisgeroosterde notenmix	3,50
Nootjes; cashew, zoute amandelen, pistache en/of wasabi erwten	3,50
Geroosterde kikkererwten	4,00
Gemarineerde olijven	5,50

Aioli met geroosterd brood en mosterd	6,50
Artisjokkenhummus met zuurdesembrood	6,50
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en Turks brood	6,50
Bruschette miste: brood met aioli, artisjokkenhummus en dukkah	9,50

Droogworstje (Duroc) met brood en mosterd	5,90
Manchego puntjes (Spaanse schapenkaas) met gemalen koffie en honing	7,50
Buffelmozzarella met basilicum, rucola en olijfolie	8,50
Falafel met harissa yoghurt en 'n kerrie mayo dipje	8,50
Thaise viskoekjes met frispittig sausje en koriander-soja dip	8,50
Uien bhaji's (Indiaas gekruide burger) met koriander-kokosyoghurt en 'n mangosausje	8,90
Tortilla chips met gegratineerde kaas, pittige chimichurri en zure room	7,50
Tortilla chips met gekruid gehakt, gegratineerde kaas, pittige chimichurri en zure room	9,50
Perro Caliente (Argentijnse chorizo Hot Dog) met tomatensalsa en pittige chimichurri	8,50
Chimichanga: tortilla gevuld met bruine bonen, paprika, ui en kaas met zure room en chimichurri	6,50

Bordje Serranoham met honingtomaatjes en geroosterd brood	12,50
Mediteraans bordje: Manchego, Serranoham en olijven	15,50
Mezze bordje: falafel, dukkah, bhaji's, harissa yoghurt, gemarineerde olijven met Turks platbrood	15,50

Zondagse Drankjes

Americano/Cappuccino/Latte Macchiato/Flat White/Espresso/Doppio
(Cappuccino en Latte met soja- of havermelk)	+ 0,10
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	4,90
Ijskoffie (dubbele espresso, melk, suiker en ijsklontjes!)	3,90
Verse muntthee met honing	3,40
Verse gemberthee met honing en citroen	3,60
Verse rozemarijnthee met sinaasappel	3,40

Vers grapefruitsap	3,90
Verse jus d'orange	3,60
Huisgemaakte munt-vlierbloesemlimonade	glas / karaf 3,60 / 11,50
Zondagse Kombucha	3,60

Kersensap uit Limburg	3,50
Perensap van Perelaere	3,10
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,00
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)	3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	3,90
ChariTea Green (groene ijs thee met gember, zonder prik)	3,90
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	3,90
Proviant Apfelschorle (Duitser dan Duits)	3,90
Lömme Lömm (pink pompelmoes limo aus Köln)	3,90
Spezi (cola-limonade mix)	3,90
Afri cola (sinds 1931 .. uit Keulen)	3,10
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	3,90
Luscombe Cool (licht pittig, super lekker gingerbeer)	4,10
Luscombe Hot (flink pittig, heerlijk gingerbeer)	4,10

Krombacher Radler (< 0,5%)	3,90
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade ½ liter 2% alc)	5,00
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,80
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)	5,80
Fles bruiswater (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 wekelijks wisselende menukaart vind je op: www.brandweerkantine.nl

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener, fluitje, vaasje, halve liter	5,0 %	2,50/ 3,00 / 5,50
Vedett Extra White	4,7 %	4,20
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2 %	4,50
Paulaner Hefe-Weizen	5,5 %	4,10 / 6,00
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,30
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieken)	6,0%	4,50
I.P.A. (Brouwerij 't IJ)	7,0 %	4,60
Clara (vers gemixt.. 2/3 Vedett White 1/3 Orangina)	4,00
Picon Bière (pilsener met een scheutje Franse oranje bitter)	3,20
Bier van de maand.... Zie bord!

Op fles:

Pilsener

Pilsener Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4 %	3,70
Corona Extra (Mexicaans pilsener)	4,5%	3,70
Peroni (Italiaans pilsener)	4,7 %	3,70
Mühlen Kölsch (halve liter)	4,8 %	4,90
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	3,70
San Miguel (Spaans pilsener 1liter fles)	5,4 %	9,50

Speciaal bier

Kriek Boon (uitsluitend echte krieken, gerijpt op eiken vaten)	4,0 %	4,70
Big Wave (American Golden Ale, Kona brewery Hawaii)	4,4 %	5,40
Taras Boulba (fruitige lichtgele ale met fris-bittere afdronk, Brasserie de la Senne)	4,5 %	4,80
Blanche de Bruges (wit bier met bovengisting, brouwerij De Halve maan)	5,0 %	3,90
5 Dollar \$hake (Wheat Ale, een ode aan Pulp Fiction van Cinema Brewers)	5,5 %	5,60
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	5,30
Duchesse de Bourgogne (zuur, lichtzoet en fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 %	4,40
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud!)	7,0 %	4,60
Ciney Blond (fruitig blond bier van hoge gisting)	7,0 %	4,40
Westmalle dubbel (trappist)	7,0 %	4,60
Tynt Meadow (stevige, donkere, Engelse dubbel trappist)	7,4 %	6,00
Groene Duvel (gefilterde Duvel)	7,5 %	3,90
Gageleer (biologisch volmoutbier gebrouwen met wilde gageleer)	7,5 %	5,30
Averbode (blond abdijbier)	7,5 %	4,80
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,90
Moinette blond (krachtig blond bier van brouwerij Dupont)	8,5 %	4,90
Duvel	8,5 %	4,60
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 %	5,50
Saint Feuillin Grand Cru (schitterend extra blond bier zonder kruiden)	9,5 %	5,50
Westmalle Tripel (trappist)	9,5 %	4,80
Tannenzäpfle (alkoholfreie pilsener van brouwerij Rothaus)	< 0,5 %	3,60
Biertje van de maand... zie bord!

Wijnen

Wit:

Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2018/2019	4,80 / 24,50
Droog en fris citrusfruit met lange afdronk	
Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2019	5,20 / 27,50
Vol, intens en complex met veel fruit	
Sartori, Marani Bianco Veronese, 2018	29,50
Intens en vol, gerijpt op eiken vaten, Garganega druif	

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2019	4,80 / 24,50
Heerlijk fris, fruitige maar droge rosé	
Weingut Stallmann-Hiestand, Rheinhessen Rose, 2018	27,50
Iets steviger en kruidig, mooi lichtrood van kleur	

Rood:

Comte de Roche, Blend van Grenache en Syrah, Languedoc 2019	4,90 / 17,50 / 25,00
Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah	
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, 2018	5,40 / 20,50 / 29,00
Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	
Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2018	27,50
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch	

Bubbels en ciders

Prosecco, Spumante Casa Coller	Fles	29,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)	Fles	38,50
Veuve Clicquot Champagne	Fles	62,50
Galipette Brut Cidre (appelcider uit Bretagne 'droog', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)		5,80
Galipette Biologique Cidre (appelcider uit Normandië 'half zoet', licht mousserend én gluten-vrij 4,5%)		5,80

A HUNGRY MAN IS AN ANGRY MAN - Bob Marley 1975

Wij zijn al 19 jaar gespecialiseerd in Paninologie

Al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch

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

Ask for the English menu

Alle broodjes en drankjes kun je ook meenemen en worden verpakt in gerycycled / composteerbare verpakkingen

Breng je eigen koffiebeker mee en krijg 10% korting!

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

ZONDAG



In the bar you're getting drunk, whoa yeah yeah
Ain't in love, ain't in lust, whoa no no no
Hide the switch and shut the light, won't you shut it
Let it all come down tonight
Let it loose

Rolling Stones 1972