

Dagkaart tot 16.00 uur

### Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloopeitje	1,00
Alleen-in-het-weekend-croissantje	2,30
Alleen-in-het-weekend-croissantje met chocopasta, bio-kersenjam of belegen boerenkaas	3,50
Bananenbrood met walnoten en 'n klontje roomboter	4,50
Kardamon 'bread and butter pudding' met rode bessen en clotted cream	5,50
Chia-pudding met noten-zaden crumble en een aardbeiensausje ✳	5,80
Crumpets met 'n compote van geroosterd zomerfruit en golden syrup ✳	7,60
Crumpets met rabarbercurd, clotted cream en maanzaad	7,90
Crumpets met kort gebakken spinazie, roomkaas, Parmezaanse kaas en geroosterde hazelnoot	8,50
Tosti met belegen boerenkaas en/of achterham (Livar), met huisgemaakte tomatenrelish	5,00 / 6,00

Ontbijtje 1: Bretzel met achterham (Livar), tartaarsaus en erwenscheuten, een citroen/maanzaad muffin en 'n kleintje jus	12,50
Ontbijtje 2: Bretzel met boeren belegen kaas, tomaat en 'n beetje mayo, een hardgekookt eitje, chia-pudding en 'n kleintje jus	13,50

<b>Bio-yoghurt of amandel-yoghurt (+ 1,50) met 1 ingrediënt naar keuze</b>	5,50
leder volgend ingrediënt:	+ 1,00
huisgemaakte granola / muesli / rabarbercurd / noten / honing / peer / noten & zaden crumble / bio-kersenjam / druiven / geroosterd kokosschaafsel / rode bessen	

### Roggebrood

Kikkererwtensalade met gegrilde groene tomaat, ingemaakte bietjes en sumak-olie ✳	8,30
Zondagse eiersalade met óf zonder gebakken spekjes (Livar)	8,10 / 8,90
Comté (Franse kaas) met ingemaakte venkel en pruimenchutney	8,50
Gravad Lax (Noorse gemarineerde zalm) met een eitje, mierikswortel-crème fraîche, dille en tuinkers	8,90

### Wit broodje (ciabatta) of bruin zuurdesem brood

Limburgse Sjink (gedroogde Livar ham) met gegrilde groene asperges, pijnboomspitten en honing-mosterd dressing	8,90
Eendenborstfilet met radijs, pijnboomspitjes en 'n sinaasappel-gemmersausje	8,90
Huisgemaakte vissticks met tartaarsaus, erwenscheuten, dille en 'n citroentje	8,80
Gefrituurde bloemkoolburger met rode koolsalade, augurk en limoen ✳	8,80
'Pulled jackfruit' met huisgemaakte vegan mayo, ingemaakte groentjes en sriracha saus (scherpe chili saus) ✳	8,70

### Panini (van de grill)

Gorgonzola met peer, walnoot, bleekselderij en druiven	9,70
Geroosterde romanesco met madras-hummus, pompoenspitten en vegan mayo ✳	9,60
Brie met pittige chili-kersenjam	9,60
Gegrilde kip met spinazie, Comté, tomaat, gepofte knoflook en basilicum	9,80

### Flatbreads (Turks platbrood)

Gegrilde groene asperges en broccolini met ricotta, geroosterde amandelen, citroen en gefrituurde kappertjes	11,40
Geroosterde aubergine met cashew crème, rode koolsalade, 'n eitje en pittige mangosaus ( ook lekker zonder eitje! ✳ )	11,20
Gegrilde entrecôte met chimichurri, tomatensalsa, rode ui en rucola	11,90

### Salades en andere gerechtjes

'Plat du Jour' ( zie bord )	
Lasagne met een groene salade ( zie bord )	
Hartige taart met een groene salade ( zie bord )	
'Tortilla de Patatas' van ei, ui en aardappel met aioli	6,50
Salade met buffelmozzarella, verse vijgen, gegrilde groene asperges, honing-tomaatjes en gefrituurde kappertjes	15,50
Marokkaanse salade met geroosterde wortels, broccolini, ingemaakte bietjes, cashew creme en dukkah ✳	14,5

### Huisgemaakt Zoet

Spelt-mueslikoek ✳	3,50
Cake van de dag	3,50
Ricotta taart met bramen	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans ( zie vitrine )	4,00
Wisselend zoet ( zie bord )	

### De hele dag verkrijgbaar

Nootjes, keuze uit: cashew/ zoute amandelen/ pistache en/of wasabi erwten	3,50
Kalamata en Siciliaanse olijven ✳	5,50
Droogworstje (Duroc) met brood en mosterd	6,00
Aioli met geroosterd brood	6,50
Manchego puntjes met kweeperengelei	8,50
Bretzel (met óf zonder roomboter)	2,50

### Soepen

Tomaten-paprika met geitenkaas	6,20
Keuze uit 2 vers gemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch ( zie bord )	6,20 / 6,70

✳ = vegan

### Zondagse Drinkjes

Americano/Cappuccino/Latte Macchiato/Flat White/Espresso/Doppio	.....
Cappuccino, Latte of Chai latte met soja- of havermelk	+ 0,20
Huisgemaakte Chai latte	3,50
Verse muntthee met honing	3,40
Verse gemberthee met honing en citroen	3,60
Verse rozemarijnthee met sinaasappel en honing	3,40
Carajillo ( zoete koffie met Spaanse brandy )	5,50
Pharisäer ( koffie met bruine rum en slagroom )	7,50
Ijskoffie ( dubbele espresso, melk, suiker en ijsklontjes! )	3,90

Verse jus d'orange	3,60
Vers grapefruitsap	3,90
Huisgemaakte citroenlimonade	glas / karaf 3,50 / 11,00
Huisgemaakte munt-vlierbloesemlimonade	glas / karaf 3,60 / 11,50
Zondagse Kombucha (made by Maud)	3,60

Kersensap uit Limburg	3,50
Perensap van Perelaere	3,10
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,00
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)	3,90
Almdudler (Alpenkruidenlimonade uit Oostenrijk)	3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	3,90
ChariTea Green (groene ijsstee met gember, zonder prik)	3,90
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	3,90
Proviand Apfelschorle (Duitser dan Duits..)	3,90
Spezi (cola - limonade mix)	3,90
Afri cola (sinds 1931.. uit Keulen)	3,10
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	3,90
Keine limo (süßkartoffel-rhabarber mmmm!)	4,10
Cucumis limo (lavendel en bergamot (vegan))	4,10
Luscombe Cool (licht pittig, super lekker gingerbeer)	4,10
Luscombe Hot (flink pittig, heerlijk gingerbeer)	4,10
Vita Malz (alcoholvrij maltbier boordevol vitamine B!)	3,50
Krombacher Radler	< 0,5% 3,90
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade 1/2 liter 2% alc.)	5,00
Galipette Brut Cidre (droge appelcider uit Bretagne 'droog', gluten-vrij 4,5%)	5,80
Galipette Biologique Cidre (half zoete appelcider uit Normandië 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](http://www.brandweerkantine.nl)

Avondkaart vanaf 17.00 uur

### Hoofdgerechtjes

‘Plat du Jour’ (zie bord)	
Lasagne met een groene salade (zie bord)	
Gegrilde wü <span>­</span> rst met kartoffelsalat	9,00
Gefrituurde bloemkoolburger met rode koolsalade en augurk✳	9,00
Hotdog met scharrel knakworst, zuurkool, mosterd, ketchup en gebakken uitjes	9,00
Hartige taart met een groene salade (zie bord)	
Salade met buffelmozzarella, verse vijgen, honingtomaatjes, gegrilde groene asperges en gefrituurde kappertjes	15,50
Marokkaanse salade met geroosterde wortels, broccolini, ingemaakte bietjes, cashew creme en dukkah ✳	14,50

### Kleine gerechtjes / bijgerechtjes

Platbrood met koriander-knoflook boter	5,50
Kleine groene salade ✳	5,50
Zondagse aardappelsalade	5,50
Geroosterde Marokkaanse wortels met yoghurt, R <span>­</span> as el H <span>­</span> anout en munt	6,50
Gebakken spinazie met knoflook, citroen en zeezout ✳	5,50
‘Tortilla de Patatas’ van ei, ui en aardappel met aioli	6,50

### Borrel / Hapjes

Nootjes, keuze uit: cashew/ zoute amandelen/ pistache en/of wasabi erwten	3,50
Kalamata en Siciliaanse olijven ✳	5,50
Droogworstje (Duroc) met brood en mosterd	6,00
Bretzel (met óf zonder roomboter)	2,50
Aioli met geroosterd brood	6,50
Gele paprika-pistache tapenade met geroosterd brood	6,50
Madras hummus met Turks platbrood ✳	6,50
Dukkah (mengsel van specerijen en gemalen noten) met olijfolie en Turks platbrood ✳	6,50
Bruschette miste: aioli, hummus, paprika-pistache tapenade en dukkah met flatbread	12,50
Pimentos de Padron (Spaanse gegrilde pepertjes) met grof zeezout ✳	7,50
Buffelmozzarella met rucola, olijfolie, peper en zout	7,50
Gefrituurde asperge-courgette koekjes ✳	8,50
Portie falafel met ‘n pittig mangosausje en vegan mayo✳	8,50
Manchego puntjes met kweeperengelei	8,50
Tortilla chips met gegratineerde kaas, zwarte bonen, rode ui, pittige chimichurri en zure room	8,50
Bordje Limburgse S <span>­</span> jink (gedroogde L <span>­</span> ivar ham) met augurkjes en brood	13,50

### Bieren

#### Op fust:

Zondag Kö <span>­</span> l <span>­</span> z <span>­</span> ch (ons eigen bier, gebrouwen i.s.m. brouwerij ‘t IJ!!)	4,8 <span> </span> %	3,00
Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0 <span> </span> %	2,60/ 3,00 / 5,60
Vedett Extra White	4,7 <span> </span> %	4,20
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2 <span> </span> %	4,60
Weihenstephaner Hefeweissbier	5,4 <span> </span> %	4,30 / 6,00
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8%	4,50
I.P.A. brouwerij ‘t IJ	7,0 <span> </span> %	4,70
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		3,20
Clara (vers gemixt. . 2/3 Vedett White 1/3 Orangina)		4,00

#### Op fles:

<b>Pilsener</b>		
Pilsener Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4 <span> </span> %	3,80
Corona Extra (Mexicaans pilsener)	4,5 <span> </span> %	3,80
Peroni (Italiaans pilsener)	4,7 <span> </span> %	3,80
Tannenz <span>­</span> ä <span>­</span> p <span>­</span> f <span>­</span> le (brouwerij Rothaus)	5,1 <span> </span> %	3,80
San Miguel (Spaans pilsener, 1 liter fles)	5,4 <span> </span> %	9,50

#### Speciaal bier

Oproer 24/7 (India Session Ale, glutenvrij)	3,9 <span> </span> %	5,50
Big Wave (American Golden Ale, Kona brewery Hawaii)	4,4 <span> </span> %	5,40
Blanche de Bruges (wit bier met bovengisting, brouwerij De Halve Maan)	5,0 <span> </span> %	3,90
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieken)	6,0 <span> </span> %	4,70
Nog Eendje (fruitige, funky blond van Bird Brewery)	6,0 <span> </span> %	5,30
Saison Dupont (oudste saison van België)	6,5 <span> </span> %	4,40
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 <span> </span> %	5,30
Duchesse de Bourgogne (zuur, licht-zoet en fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 <span> </span> %	4,40
Mooie Nel IPA (brouwerij Jopen)	6,5 <span> </span> %	5,50
IJwit (stevig Amsterdams witbier van brouwerij ‘t IJ)	6,5 <span> </span> %	5,30
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0 <span> </span> %	4,60
Westmalle dubbel (trappist)	7,0 <span> </span> %	4,60
Groene Duvel (gefilterde Duvel)	7,5 <span> </span> %	3,90
Grisette Bio Tripel (brouwerij St. Feuillien, glutenvrij)	8,0 <span> </span> %	4,60
Karmeliet Tripel	8,4 <span> </span> %	4,90
Duvel	8,5 <span> </span> %	4,60
Verboden Vrucht (Strong Ale van Hoegaarden)	8,5 <span> </span> %	5,40
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 <span> </span> %	5,50
Westmalle Tripel (trappist)	9,5 <span> </span> %	4,80
Columbus (kopergouden zwaargewicht van brouwerij ‘t IJ)	9,0 <span> </span> %	5,50
Tannenzapf <span>­</span> le (alkoholfreies pilsener)	< 0,5 <span> </span> %	3,60
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern halber liter!)	< 0,5 <span> </span> %	4,60
Vita Malz (alcoholvrij maltbier boordevol vitamine B!)	0,0 <span> </span> %	3,50
Biertje van de maand.. zie bord!		

### Wijnen

<b>Wit:</b>	glas / fles
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillion, 2019/2020	5,00 / 26,50
Heerlijk en fris citrusfruit met lange afdronk	
Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2020	5,30 / 28,50
Vol, intens en complex met veel fruit	
Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piemonte, 2019	5,80 / 30,50
Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk	
Case Paolin, Costa Degli Agneli Manzoni, Veneto, 2019	33,50
Volle en elegante wijn met een fruitige smaak en lichte mineraliteit (biologisch)	
Pfalz, Bassermann-Jordan, Riesling Trocken Gutswein, 2019	37,50
Typische Pfalzer Riesling met fijn fruit, frisse zuren en elegante mineraliteit	

#### Rosé:

Principauté d’Orange Rosé, Roger Perrin, 2020	4,90 / 26,00
Een frisse, fruitige maar droge rosé	
Weingut Riffel, Frühburgunder & Dornfelder, Rheinhessen, 2019	30,00
Heerlijk fris met een toets van vuursteen en elegantie (biologisch)	

#### Rood:

Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc 2020	5,00 / 18,50 / 26,50
Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah	
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2019	5,50 / 20,00 / 29,50
Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	
Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2018	5,50 / 20,00 / 29,50
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch	
Celler Frisach, L’Abrunet de Frisach Negre, Terra Alta, 2019	29,50
Natuurwijn uit Catalonië, ‘n blend van Cariñena en Garnacha. Fris met veel smaak	
Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2017	31,50
Toegankelijke Ripasso met een prachtig karakter, veel ‘body’ en een lange afdronk	
‘Daily August’ August Kessler, Spätburgunder, Rheingau, 2018	39,50
Onze favoriet.... Heerlijke, rijpe, hout gelagerde, volle Pinot Noir!	

### Bubbels

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