

## Dagkaart tot 16.00 uur

### Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,25
Huisgemaakt shotje gember	3,50
Croissantje	2,50
Croissantje met chocopasta, bio-bramenjam of belegen boerenkaas	3,50/4,00
Pumpkinbread met clotted cream en golden syrup	5,50
Scones met clotted cream en bio-bramen jam	6,50
Bretzel (met óf zonder roomboter) ✱	2,50/3,00
Bretzel met belegen boerenkaas of achterham (Livar)	5,50
Tosti (zuurdesembrood) belegen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	5,50
Tosti (zuurdesembrood) achterham (Livar) en kaas met huisgemaakte tomatenrelish	6,50

Ontbijtje 1: Bretzel met belegen boerenkaas of achterham (Livar), yoghurt met granola, kleintje jus en 'n gekookt eitje	14,50
Ontbijtje 2: Bretzel met cashewcrème, komkommer en radijs, chia-pudding met abrikozencoulis en 'n kleintje jus ✱	13,50

### Bio-yoghurt of chia-pudding ✱ met 1 ingrediënt naar keuze

leder volgend ingrediënt:	+ 1,10
huisgemaakte granola / muesli / noten / honing / Agave siroop / peer /appel / druiven / bio-bramenjam / geroosterd kokosschaafsel / abrikozencoulis	

### Wit broodje (ciabatta) of bruin broodje van bakkerij Hermans

Gedroogde eendenborst met peertjes, roze peper en gefrituurde salie	9,70
Buikspek gegaard in 'Westmalle Dubbel' met mosterdkaviaar, pickles van wortel, komkommer en koolraap	9,70
Spruitjesburger met citroengras, rode peper, cashewnoten en aji verde ✱	9,20
Rode bietjes met 'n gekookt eitje, beetje mayo en veldsla, met of zonder spekjes (Livar)	8,90/9,50
Appenzeller (Zwitserse kaas) met ingemaakte venkel, vijgenchutney en pompoenpitjes	9,30

### Panini (van de grill)

Brie met peer, walnoten en honing	10,30
Prosciutto (gedroogde Italiaanse ham) met mozzarella, vijgenchutney en salie	10,80
Grillworst (Livar) met gekarameliseerde ui, mosterd en dragon	10,80
Zuurvlees (van jackfruit) met geroosterde knolselderij en palmkool ✱	10,20

### Turks platbrood

Geroosterde aubergine met cashewcrème, rode koolsalade, 'n eitje en pittige mango-saus (ook lekker zonder eitje. ✱)	12,20
Prosciutto (gedroogde Italiaanse ham) met palmkoolpesto, gepofte honingtomaatjes en rucola	12,80

### Salades en andere gerechtjes

Plat du Jour (zie bord) met salade en brood	.....
Hartige taart met een groene salade (zie bord)	8,30
Tortilla de Patatas van ei, ui en aardappel met aioli	7,30

Salade van gegrilde pompoen met chiodgia biet, spinazie, rozijnen, walnoten, pistachenootjes en geitenkaas-ricotta	16,50
Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)	.....

### Soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	6,90
Keuze uit twee huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch/vegan ( zie bord )	6,90/7,50

### Huisgemaakt zoet

Spelt-mueslikoek ✱	3,50
Cake van de dag	3,50
Vlaai van Mathieu Hermans ( zie vitrine )	4,25
Wisselend zoet ( zie bord )	.....

### De hele dag verkrijgbaar

Bretzel (met óf zonder roomboter) ✱	2,50/3,00
Kalamata en Siciliaanse olijven ✱	6,50
Aioli met geroosterd brood	7,50
Palmkoolpesto met Turks platbrood	7,50
Manchego (Spaanse schapenkaas) met kweeperengelei	8,50
Droogworstje met brood en mosterd	7,50
Nootjes, keuze uit: cashew / zoute amandelen / pistache en/of wasabi erwten	4,00

✱ = vegan

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)



### Zondagse Drinkjes

Americano/Cappuccino/Latte Macchiato/Flat White/Espresso/Doppio met soja- of havermelk	.....	+ 0,20
Huisgemaakte chai latte ('Dirty chai + 0,60)		3,50
Huisgemaakte kurkuma latte		3,50
Warme anijsmelk		3,50
Huisgemaakte veganchocomelk		3,50
Verse munthee met honing		5,50
Verse gemberthee met honing en citroen		3,60
Zoethoutthee met sinaasappel		3,60

Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)		5,80
Irish of French koffie		7,50
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom (kan vegan)		7,50
Hot toddy (Ierse wintercocktail met whisky, honing, citroen en 'n kaneelstokje)		7,50
Milk toddy warme melk met Drambuie en nootmuskaat		7,50

Huisgemaakte citroenlimonade	glas / karaf	3,50/11,00
Huisgemaakte munt-vlierbloesemlimonade	glas / karaf	3,60/11,50
Zondagse kombucha (homemade by Maud)		3,80
Huisgemaakt shotje gember		3,50
Verse jus d'orange		3,60

Kersensap uit Limburg		3,60
Perensap van Perelaere		3,20
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)		2,20
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)		4,00
Almdudler (Alpenkruidenlimonade uit Oostenrijk)		3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)		4,00
ChariTea Green (groene ijs thee met gember, zonder prik)		4,00
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)		3,90
Proviant Apfelschorle (Duitser dan Duits..)		3,90
Spezi (cola - limonade mix)		3,90
Afri cola (sinds 1931.. uit Keulen)		3,50
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
Vita Malz (alcoholvrij maltbier boordevol vitamine B!)		3,90
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, 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



## Avondkaart vanaf 17.00 uur

### Soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	6,90
Keuze uit 2 huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch (zie bord)	6,90 / 7,50

### Borrelhapjes

Bretzel (met óf zonder roomboter) ✱	2,50/3,00
Geroosterde kikkererwten ✱	4,50
Gemarineerde Kalamata en Siciliaanse olijven ✱	6,50
Nootjes, keuze uit: cashew/ zoute amandelen/ pistache en/of wasabi erwten	4,00

Aioli met geroosterd brood	7,50
Palmkoolpesto met Turks platbrood	7,50
Tomaten-walnoten tapenade met brood	7,50
Artisjokken tapenade met brood	7,50
Dukkah (mengsel van specerijen en noten) met olijfolie en Turks platbrood ✱	7,50

Knapperig gefrituurde spruitjes met 'n mosterd-knoflook sausje ✱	7,50
Gerookte tofu met ingemaakte groentjes en 'n zoet sausje ✱	9,50
Manchego puntjes met kweeperengelei	9,50
Camembert met Calvados uit de oven met nootjes en druiven	9,50
Droogworstje met brood en mosterd	7,50

Bruschetta miste: Aioli, tomaten-walnoten tapenade en palmkoolpesto met geroosterd brood	13,50
Vegan bordje: Olijven, knapperige spruitjes, geroosterde kikkererwten en dukkah met brood ✱	14,50
Mediterraans bordje: Prosciutto, manchego, artisjokken tapenade met brood	15,50
Vleesbordje: Gedroogde eendenborst, prosciutto, buikspek met mosterdkaviaar en huisgemaakte pickles	16,50

### Hoofdgerechtes

Plat du Jour (zie bord) met salade en brood	.....
Hartige taart met een groene salade (zie bord)	8,30
Tortilla de Patatas van ei, ui en aardappel met aioli	7,30
Luikse bal in een saus van Westmalle Dubbel, stroop en ui met brood	9,50
Spruitjesburger met citroengras, rode peper en cashewnoten en aji verde ✱	9,50
Hotdog met Livar grillworst, zuurkool, mosterd, ketchup en gebakken uitjes	9,50
Tortilla chips met gegratineerde kaas, zwarte bonen, rode ui, pittige chimichurri en zure room	9,50

### Salades

Salade van gegrilde pompoen met chioggia biet, spinazie, rozijnen, walnoten, pistachenootjes en geitenkaas-ricotta	16,50
Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)	.....

### Bieren

#### Op fust:

Zondag Kölzch (ons eigen bier, gebrouwen i.s.m. brouwerij 't IJ!)	4,8 %	3,00
Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0 %	2,70/ 3,40 / 6,20
Vedett Extra White	4,7 %	4,30
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2 %	4,70
Weihenstephaner Hefeweissbier	5,4 %	4,50 / 6,20
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8%	4,80
I.P.A. brouwerij 't IJ	7,0 %	4,90
Westmalle Dubbel (de oudste trappist ter wereld!)	7,0 %	4,90
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		3,50

#### Op fles:

##### Pilsener

Pilsener Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4 %	3,90
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	3,90
Vedett Extra Pilsener (Belgisch blondje)	5,2 %	3,90
San Miguel (Spaans pilsener)	5,4 %	9,50
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener)	5,5 %	3,90

##### Speciaal bier

Blanche de Bruges (witbier met bovengisting, brouwerij De Halve Maan)	5,0 %	3,90
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op kriecken)	6,0 %	4,90
Nog Eendje (fruitige, funky blond van Bird Brewery)	6,0 %	5,40
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	5,50
Duchesse de Bourgogne (zuur, licht-zoet en fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 %	4,60
Saison Dupont (oudste saison van België)	6,5 %	4,60
Mooie Nel IPA (brouwerij Jopen Haarlem)	6,5 %	5,50
IJwit (stevig Amsterdams witbier van brouwerij 't IJ)	6,5 %	5,40
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0 %	4,80
Sancti Adalberti Tripel (goudblonde tripel uit Egmond)	7,5 %	5,70
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,90
Duvel	8,5 %	4,80
Columbus (kopergouden zwaargewicht van brouwerij 't IJ)	9,0 %	5,60
Rochefort 8 (heerlijk, donkere trappist)	9,2 %	5,60
Westmalle Tripel (de 'Moeder aller Tripels', trappist)	9,5 %	4,80
Gouden Carolus Whisky Infused (krachtige 'Quadruple')	11,7 %	5,60
Tannenzäpfle (alkoholfreies pilsener)	< 0,5 %	3,70
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern, halber liter!)	< 0,5 %	4,70
Nittenauer Frei IPA 'Le Chauffeur' (alkoholfreies IPA aus Bayern)	< 0,5 %	5,70
Vita Malz (Alcoholvrij maltbier boordevol vitamine B!)	0,0 %	3,90
Biertje van de maand.. zie bord!		

### Wijnen

Wit:	glas / fles
Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2020	5,00 / 26,50
Heerlijk en fris citrusfruit met lange afdronk	

Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2020	5,50 / 28,50
Vol, intens en complex met veel fruit ✱	

Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piemonte, 2020	5,80 / 30,50
Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk	

Case Paolin, Costa Degli Agneli Manzoni, Veneto, 2020	33,50
Volle en elegante wijn met een fruitige smaak en lichte mineraliteit (biologisch)	

Pfalz, Bassermann-Jordan, Riesling Trocken Gutswein, 2019/2020	37,50
Typische Pfalzer Riesling met fijn fruit, frisse zuren en elegante mineraliteit	

#### Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2020	5,00 / 26,50
Een frisse, fruitige maar droge rosé	

Weingut Riffel, Frühburgunder & Dornfelder, Rheinhessen, 2019/2020	30,00
Heerlijk fris met een toets van vuursteen en elegantie (biologisch) ✱	

	glas / karaf / fles
Rood:	
Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc 2019/2020	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, 2020	5,50 / 20,00 / 29,50
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch ✱	

Celler Frisach, L'Abrunet de Frisach Negre, Terra Alta, 2019/2020	29,50
Natuurwijn uit Catalonië, 'n blend van Cariñena en Garnacha. Fris met veel smaak	

Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2018	31,50
Toegankelijke Ripasso met een prachtig karakter, veel 'body' en een lange afdronk	

'Daily August' August Kessler, Spätburgunder, Rheingau, 2018/2019	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

**A HUNGRY MAN IS AN ANGRY MAN - Bob Marley 1975 -**

Wij zijn al dik 20 jaar gespecialiseerd in Paninologie en feestjes!  
Al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch

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