

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,25
Huisgemaakt shotje gember	3,50
Croissantje	2,70
Croissantje met huisgemaakte jam, chocopasta of belegen boerenkaas	4,00/4,50
Bananabread met stukjes chocolade	5,50
Scones met mascarpone en huisgemaakte jam	7,50
Zuurdesem boterham met 'n gekookt eitje, haringkuit en dille-mayo	6,50
Bretzel zonder of mét roomboter *	3,00/3,50
Bretzel met vegan roomkaas *	5,00
Bretzel met mortadella of belegen boerenkaas	6,00
Tosti (zuurdesembrood) belegen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	6,00
Tosti (zuurdesembrood) achterham (Livar) en kaas met huisgemaakte tomatenrelish	7,00

Ontbijtje 1: zuurdesem boterham met 'n eitje, haringkuit en dille-mayo, yoghurt met granola en 'n kleintje jus	14,50
Ontbijtje 2: zuurdesem boterham met vegan roomkaas, komkommer, radijs, venkel en pompoenpitten, amandel yoghurt met huisgemaakte jam en 'n kleintje jus *	14,50

Bio-yoghurt of amandel yoghurt * met 1 ingrediënt naar keuze	7,00
leder volgend ingrediënt:	+ 1,20
huisgemaakte granola / muesli / noten / honing / agave siroop / peer /appel / huisgemaakte jam / rode besjes / passievrucht / banaan /	

Wit broodje (ciabatta) of bruin broodje van bakkerij Hermans

Mortadella met ingemaakte venkel, rode ui, rucola en limoen-knoflook olie	10,80
Japanse tofu schnitzel met frisse koolsalade, radijsjes en tonkatsu saus *	10,80
Warmgerookte zalm met waterkers, venkel en knoflook-limoen mayonaise	10,90
Buffelmozzarella met tomaat, rucola, olijfolie en verse basilicum	10,80



Panini (van de grill)

Venkelsalami, tuinbonen tapenade, geroosterde amandel en koriander	11,90
Gegrilde groenten met vegan roomkaas en dukkah *	11,20
Brie met chili-kersenjam	11,50
Elvis: banaan, pindakaas, huisgemaakte sambal (evt met Livar spek) *	11,20/11,90

Turks platbrood

Serranoham, verse vijgen, gegrilde groene asperges, aioli en peterselie olie	13,80
Gerookte gegrilde bosui, romesco (Spaanse paprikadip), vegan roomkaas, Romeinse sla en verse kruiden *	13,20

Salades en andere gerechtjes

Plat du Jour met salade en brood (zie bord)
Hartige taart met een groene salade (zie bord)	8,50
Tortilla de Patatas van ei, ui en aardappel met aioli	7,50
Groene salade met gegrilde asperges, 'n gekookt eitje, ingemaakte venkel, rode ui, croutons, honingtomaatjes en peterselie olie	16,50
Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)

Soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	7,50
Keuze uit twee huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch/vegan (zie bord)	7,50/8,00

Huisgemaakt zoet

Spelt-muesli koek *	3,80
Cake van de dag	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	4,50
Bananabread met stukjes chocolade	5,50
Wisselend zoet (zie bord)



De hele dag verkrijgbaar

Bretzel (met óf zonder roomboter) *	3,00/3,50
Kalamata en Siciliaanse olijven *	6,50
Aioli met Turks platbrood	7,50
Romesco (Spaanse paprikadip) met Turks platbrood	7,50
Tuinbonen tapenade met Turks platbrood *	7,50
Manchego (Spaanse schapenkaas) met kweeperengelei	9,50
Droogworstje met mosterd en cornichons	7,50
Nootjes, keuze uit: cashew / zoute amandelen / pistache en/of wasabi erwten	4,50

* = vegan



Bezoek ook de Brandweerkantine!

Hier kun je ontbijten, lunchen en dineren.
Er wordt gekookt met veel aandacht voor locale producten.

De wekelijks wisselende
menukaart vind je op:

www.brandweerkantine.nl



Zondagse Drankjes

Americano/Cappuccino/Latte Macchiato/Flat White/Espresso/Doppio met soja- of havermelk	+ 0,30
Ijskoffie (dubbele espresso, melk, suiker en ijsklontjes!)		3,90
Huisgemaakte chai latte (Dirty chai +0,60)		3,60
Huisgemaakte kurkuma latte		3,60
Verse muntthee met honing		3,60
Verse gemberthee met honing en citroen		3,60
Citroenverbena thee		3,60
Rozemarijnthee		3,60
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)		5,90
Irish of French koffie		7,50



Huisgemaakte citroenlimonade	glas / karaf	3,60/11,50
Huisgemaakte munt-vlierbloesemlimonade	glas / karaf	3,70/12,00
Zondagse kombucha (homemade by Maud)		3,90
Huisgemaakt shotje gember		3,50
Verse jus d'orange		3,80
Verse grapefruitsap		3,90

Kersensap uit Limburg		3,80
Perensap van Perelaere		3,30
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)		2,20
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)		4,10
Almdudler (Alpenkruidenlimonade uit Oostenrijk)		3,90
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)		4,00
ChariTea Green (groene ijshee met gember, zonder prik)		4,00
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)		3,70
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 ½ liter)	2,0%	5,20
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	7,50
Keuze uit 2 huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch / vegan (zie bord)	7,50 / 8,00

Borrelhapjes

Bretzel (met óf zonder roomboter) ✱	3,00 / 3,50
Geroosterde kikkererwten ✱	5,00
Gemarineerde Kalamata en Siciliaanse olijven ✱	6,50
Nootjes, keuze uit: cashew/ zoute amandelen/ pistache en/of wasabi erwten ✱	4,50



Aioli met Turks platbrood	7,50
Tuinbonen tapenade met Turks platbrood	7,50
Rode bieten tapenade met Turks platbrood	7,50
Romesco (Spaanse paprikadip) met Turks platbrood ✱	7,50
Dukkah (mengsel van specerijen en noten) met olijfolie en Turks platbrood ✱	7,50

Droogworstje met mosterd en cornichons	7,50
Manchego puntjes met kweeperengelei	9,50
Buffelmozzarella met rucola, verse basilicum en olijfolie	9,50

Bruschetta miste: rode bieten tapenade, tuinbonen tapenade en romesco met geroosterd brood	13,50
Vegan bordje: Olijven, geroosterde kikkererwten, romesco (Spaanse paprikadip) en dukkah met brood ✱	14,50
Mediterraans bordje: serranoham, manchego, honingtomaatjes en aioli met brood	15,50
Vleesbordje: Mortadella, serranoham, venkelsalami met mosterdkaviaar en cornichons	16,50

Hoofdgerechtjes

Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)
Plat du Jour met salade en brood (zie bord)
Hartige taart met een groene salade (zie bord)	8,50
Tortilla de Patatas van ei, ui en aardappel met aioli	7,50
'Burger' Japanse tofu schnitzel met frisse koolsalade en tonkatsu saus ✱	9,50
Hotdog met zuurkool, mosterd, ketchup en gebakken uitjes	9,50
Tortilla chips met gegratineerde kaas, zwarte bonen, rode ui, pittige chimichurri en zure room	9,50

Bieren

Op fust:

Zondag Kölzch (ons eigen bier, gebrouwen i.s.m. brouwerij 't IJ!)	4,8 %	3,10
Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0 %	2,70 / 3,40 / 6,50
Vedett Extra White	4,7 %	4,40
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2 %	4,80
Weihenstephaner Hefeweissbier (0,33 cl / halve liter)	5,4 %	4,60 / 6,50
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,80
I.P.A. brouwerij 't IJ	7,0 %	4,90
Clara (vers gemixt.. 2/3 Vedett White 1/3 Orangina)		4,40
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		3,50
Biertje van de maand.. zie bord!		

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, 1 liter fles)	5,4 %	9,50
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener)	5,5 %	3,90

Speciaal bier

Lindemans Pecheresse (fris, fruitig lambiekbier met perzik)	2,5 %	4,50
Lindemans Framboise (eenjarige lambiek met verse frambozen)	3,5 %	4,60
Blanche de Bruges (witbier met bovengisting, brouwerij De Halve Maan)	5,0 %	4,50
Funky Falcon (van Two chefs brewery, fris fruitige Pale Ale)	5,2 %	5,70
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieken)	6,0 %	5,20
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	5,70
Duchesse de Bourgogne (zuur, licht-zoet en fruitig bier gerijpt op eikenhout)	6,2 %	4,80
Alhambra reserva 1925 (Spaans 'lager')	6,4 %	4,50
Flandrien Super 8 (karaktervol blond bier)	6,4 %	4,70
IJwit (stevig Amsterdams witbier van brouwerij 't IJ)	6,5 %	5,40
Westmalle Dubbel (de oudste trappist ter wereld!)	7,0 %	4,90
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0 %	4,80
Karmeliet Tripel	8,4 %	4,90
Duvel	8,5 %	4,90
Columbus (kopergouden zwaargewicht van brouwerij 't IJ)	9,0 %	5,70
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0%	5,70
Westmalle Tripel (de 'Moeder aller Tripels', trappist)	9,5%	4,90
Tannenzäpfle (alkoholfreies pilsener)	< 0,5 %	3,90
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern, halber liter!)	< 0,5 %	4,80
Nittenauer Frei IPA ('Le Chauffeur', alkoholfreies IPA aus Bayern)	< 0,5 %	5,70
Vita Malz (Alcoholvrij moutbier boordevol vitamine B!)	0,0 %	3,90
Biertje van de maand.. zie bord!	

Wijnen

Wit:

Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2021 Heerlijk en fris citrusfruit met lange afdronk	glas / fles	5,00 / 26,50
--	-------------	--------------

Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2021 Vol, intens en complex met veel fruit ✱	5,50 / 28,50
--	--------------

Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piemonte, 2021 Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk	5,80 / 30,50
--	--------------

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

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

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2020/2021 Een frisse, fruitige maar droge rosé	5,00 / 26,50
--	--------------

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

Rood:

Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc 2020 Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah	glas / karaf / fles	5,00 / 18,50 / 26,50
---	---------------------	----------------------

Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2019/2020 Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	5,50 / 20,00 / 29,50
---	----------------------

Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2020/2021 Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch ✱	5,80 / 21,50 / 30,50
--	----------------------

Celler Frisach, L'Abrunet de Frisach Negre, Terra Alta, 2020/2021 Natuurwijn uit Catalonië, 'n blend van Cariñena en Garnacha. Fris met veel smaak	30,50
---	-------

Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2018/2019 Toegankelijke Ripasso met een prachtig karakter, veel 'body' en een lange afdronk	31,50
--	-------

'Daily August' August Kessler, Spätburgunder, Rheingau, 2019 Onze favoriet.... Heerlijke, rijpe, hout gelagerde, volle Pinot Noir!	39,50
---	-------

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 21 jaar gespecialiseerd in Paninologie en feestjes!

Al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch

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