

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,25
Huisgemaakt shotje gember *	3,70
Croissantje	2,80
Croissantje met huisgemaakte jam, chocopasta of belegen boerenkaas	4,00/4,50
Bananabread met walnoot en stukjes chocolade	5,50
Huisgemaakte apfelstrudel met vanille mascarpone en sinaasappelzeste	6,50
Scones met huisgemaakte jam en vanille mascarpone	8,00
Zuurdesem boterham met Stolwijkse grand Cru kaas en huisgemaakte piccalilly	6,50
Wit broodje met speculaas en roomboter	5,50
Brezel zonder * of mét roomboter	3,00/3,50
Brezel met vegan tomatenroomkaas *	5,50
Brezel met belegen boerenkaas	6,00
Tosti (zuurdesembrood) belegen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	7,00
Tosti (zuurdesembrood) achterham (Livar) en kaas met huisgemaakte tomatenrelish	8,00

Ontbijtje 1: Zuurdesem boterham met Stolwijkse grand Cru kaas en huisgemaakte piccalilly, yoghurt met granola en 'n glaasje verse jus 14,50

Ontbijtje 2: Brezel met tomatenroomkaas, amandelyoghurt met granola en 'n glaasje verse jus * 14,50

Bio-yoghurt of amandel yoghurt * met 1 ingrediënt naar keuze 7,50
Ieder volgend ingrediënt: + 1,20
huisgemaakte granola / muesli / noten / speculaas / honing / agave siroop / huisgemaakte jam / peer / banaan / appel / huisgemaakte appel-kaneel compôte

Wit broodje (ciabatta) of bruin broodje van bakkerij Hermans

Porchetta (gegrild Italiaans buikspek) met salsa verde en ingemaakte rode ui	11,80
Beaufort (Franse kaas) met ingemaakte radijsjes en dragonmayonaise	11,60
Spruitjesburger van citroengras, rode peper, cashewnoten en shiso-tzatziki *	11,50
Gefrituurde bloemkool met cashewcrème, rode ui en chimichurri *	11,20

Panini (van de grill)

Entrecote met chimichurri en Fontina (Italiaanse kaas van koemelk)	12,50
Pastrami (van slagerij Franssen) met zuurkool, cheddar en mosterd	12,50
Geitenkaas met zongedroogde tomaten, rode ui, walnoten en honing	11,90
Knolselderij-pastinaakmousse met spinazie, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitten *	11,90

Turks platbrood

Warm gerookte zalm met gemarineerde bietjes, mierikswortel crème fraîche en veldsla	14,50
Laab van tempeh en seitan met komkommer, radijs, koriander, rode peper, pinda's en een fris/pittig sausje *	13,80

Salades en andere gerechtjes

Plat du jour met salade en brood (zie bord)	16,50
Hartige taart met een groene salade (zie bord)	9,50
Tortilla de patatas van ei, ui en aardappel met aioli	8,50

Salade met geroosterde knolgroenten, cashewcrème, gemarineerde bietjes, radijs, erwtenstapelen en dukkah *	15,50
Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)	15,50

Soepen

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

Huisgemaakt zoet

Spelt-muesli koek *	3,80
Cake van de dag	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	4,50
Bananabread met walnoot en stukjes chocolade	5,50
Huisgemaakte apfelstrudel met vanille mascarpone en sinaasappelzeste	6,50
Wisselend zoet (zie bord)	4,50

De hele dag verkrijgbaar

Brezel zonder * of mét roomboter	3,00/3,50
Kalamata en Siciliaanse olijven *	6,50
Aioli met Turks platbrood	7,50
Manchego, (Spaanse schapenkaas) honing en fijngemalen koffie	9,50
Droogworstje met mosterd en cornichons	8,00
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 lokale producten.

De wekelijks wisselende menukaart vind je op:

www.brandweerkantine.nl



Zondagse Drinkjes

Americano / Espresso / Cortado / Doppio	3,10/2,30/2,50/3,50
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat White (met volle bio melk)	3,30/3,40/ 3,80
.....met soja- of haveremelk	+ 0,30
.....met Dryk Pea erwtenmelk	+ 0,40
Huisgemaakte chai latte (Dirty chai +0,60)	3,70
Huisgemaakte kurkuma latte	3,70
Warme anijsmelk	3,70
Huisgemaakte vegan chocolademelk (haver- of sojamelk), óf erwtenmelk +0,20)	3,90

Thee met honing (doos met diverse smaken)	3,10
Citroenverbena thee	3,70
Verse muntthee met honing	3,70
Verse gemberthee met honing en citroen	3,70
Verse saliethee met honing	3,70

Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	5,90
Irish of French koffie	7,50
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom (kan vegan)	7,50
Hot toddy (Ierse wintercocktail met whiskey, honing, citroen en 'n kaneelstokje)	7,50
Milk toddy (warme melk met Drambuie en nootmuskaat)	7,50

Huisgemaakte munt-vlierbloesemlimonade	glas / karaf	3,80/12,50
Zondagse kombucha (homemade by Maud)		3,90
Huisgemaakt shotje gember		3,70
Verse jus d'orange		4,50

Kersensap uit Limburg	3,90	
Perensap van Perelaere	3,50	
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,30	
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)	4,20	
Almdudler (Alpenkruidenlimonade uit Oostenrijk)	3,90	
Lemonaid (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	4,00	
ChariTea Green (groene ijsstee met gember, zonder prik)	4,00	
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	3,90	
Proviand Apfelschorle (Duits 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)	4,20	
Luscombe Hot (flink pittig, heerlijk gingerbeer)	4,20	
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%	5,90
Galipette Biologique Cidre (half zoete appelcider uit Normandië gluten-vrij)	4,5%	5,90
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

Hoofdgerechtig

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 %	3,20
Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0 %	2,80 / 3,60 / 6,80
Vedett Extra White	4,7 %	4,50
Weihenstephaner Hefeweissbier (30 cl / halve liter)	5,4 %	4,70 / 6,60
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8 %	4,90
I.P.A. Brouwerij 't IJ	7,0 %	5,00
Westmalle Dubbel (de oudste trappist van de wereld!)	7,0 %	5,00
Zatte Tripel (het eerste bier van Brouwerij 't IJ)	8,0 %	5,00
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		3,70
Biertje van de maand.. zie bord!	

Op fles:

Pilsener

Pilsener Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4 %	4,10
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1 %	4,10
Vedett Extra Pilsener (Belgisch blondje)	5,2 %	4,10
San Miguel (Spaans pilsener, 1 liter fles)	5,4 %	10,50
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener)	5,5 %	4,10



Speciaal bier

Westmalle Extra (goudblond trappistenbier, heel verfrissend)	4,8 %	5,10
Funky Falcon (van Two chefs brewery, fris fruitige Pale Ale)	5,2 %	5,80
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieken)	6,0 %	5,50
Orval (amberkleurige trappist)	6,2 %	5,80
Alhambra reserva 1925 (Spaans 'lager')	6,4 %	5,10
IJwit (stevig Amsterdams witbier van Brouwerij 't IJ)	6,5 %	5,50
Duchesse Chocolate Cherry (zure amber ale met chocolade en kers)	6,8 %	5,70
Tipsy (gebroeders Hermans, zuur vlaams oud bruin bier)	7,0 %	5,70
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0 %	4,90
Tipsy Gold (gebroeders Hermans, goudblonde tripel van hoge gisting)	7,5 %	5,80
Karmeliet Tripel	8,4 %	5,00
Duvel	8,5 %	5,00
Columbus (kopergouden zwaargewicht van Brouwerij 't IJ)	9,0 %	5,80
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0 %	5,90
Straffe Hendrik wild 2022 (brouwerij De Halve Maan, tripel met wilde gist)	9,0 %	5,90
Westmalle Tripel (de 'Moeder aller Tripels', trappist)	9,5 %	5,10
Rochefort 10 (quadrupel van het trappistenklooster Rochefort)	11,3 %	5,90
Tannenzäpfle (alkoholfreies pilsener)	0,5 %	4,10
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern, halber liter!)	0,5 %	4,90
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:

Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2021/2022	5,20 / 27,50
Heerlijk en fris citrusfruit met lange afdronk	

Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2021/2022	5,70 / 29,50
Vol, intens en complex met veel fruit *	

Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piemonte, 2021	5,90 / 30,50
Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk	

Case Paolin, Costa Degli Agneli Manzoni, Veneto, 2020	34,50
Volle en elegante wijn met een fruitige smaak en lichte mineraliteit (biologisch)	

Pfalz, Bassermann-Jordan, Riesling Trocken Gutswein, 2020/2021	38,50
Typische Pfalzer Riesling met fijn fruit, frisse zuren en elegante mineraliteit	

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2021	5,20 / 27,50
Een frisse, fruitige maar droge rosé	

Rood:

Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc 2020/2021 *	5,20 / 18,50 / 27,50
Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah	

Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2020/2021	5,70 / 20,50 / 29,50
Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	

Viento Aliseo, Tempranillo DO La Mancha, 2021	5,90 / 21,50 / 30,50
Donkerrode, volle en stevige Tempranillo, biologisch *	

Celler Frisach, L'Abrunet de Frisach Negre, Terra Alta, 2020/2021	33,50
Natuurwijn uit Catalonië, 'n blend van Cariñena en Garnacha. Fris met veel smaak	

Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2020	34,50
Toegankelijke Ripasso met een prachtig karakter, veel 'body' en een lange afdronk	

'Daily August' August Kessler, Spätburgunder, Rheingau, 2019/2020	39,50
Onze favoriet.... Heerlijke, rijpe, hout gelagerde, volle Pinot Noir!	

Bubbels

Prosecco, Spumante Casa Coller	Fles	33,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)	Fles	39,50
Veuve Clicquot Champagne	Fles	75,00
Negroni (Beefeater gin, Campari, Vermouth en 'n schijfje sinaasappel)		8,50
Dark and Stormy (Havanna Club Especial, ginger beer & limoen!)		9,50

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