

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,30
Huisgemaakt shotje gember *	3,80
Croissantje	2,90
Croissantje met huisgemaakte jam	4,00
Bananabread met pecannootjes en cacaonibs	5,80
Pastinaak taart met limoen crème en pistachenootjes	5,90
Scones met huisgemaakte winterse compôte en double cream	8,70
Zuurdesem boterham met Zondagse eiersalade	7,90
Zuurdesem boterham met huisgemaakte sobrasada (zachte chorizo)	8,60
Brezel *	3,00
Brezel met roomboter en bieslook	4,00
Brezel met hummus *	5,80
Tosti (zuurdesembrood) beleggen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	7,70
Tosti (zuurdesembrood) achterham (Livar) en boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	8,70

Ontbijtje 1: Zuurdesem boterham met beleggen boerenkaas of achterham (Livar), gekookt eitje, yoghurt met granola en 'n glaasje verse jus d'orange	16,50
Ontbijtje 2: Bagel met hummus en honingtomaatjes, amandelyoghurt met granola en 'n glaasje verse jus d'orange *	16,50

Bio-yoghurt of amandelyoghurt * (+ 1,00) met 1 ingrediënt naar keuze	8,00
leder volgend ingrediënt:	+ 1,20
granola / muesli / noten / honing / agave siroop / winterse compôte	
huisgemaakte jam / appel / banaan / peer / gedroogde bessen en zaden	

Wit broodje of zuurdesem boterham (Bakker Hermans / Desembakkerij Wèk)

Alpenstolz (Oostenrijkse kaas) met rammenas, mizuna sla en remoulade	11,90
Makreelsalade met appel, gember, shisoblad en schorsenerenchips	12,10
Gegrilde Gildehoen met citroen-knoflook mayonaise, parmezaanse kaas en een eitje	12,30
Geroosterd buikspek met zuurkool, rozijntjes, honing en 'n beetje scherpe mosterd	12,30
Zoete aardappel & zwarte bonen burger met limoen-koriander sausje en Romeinse sla *	11,90

Bagel

Hummus met gegrilde courgette, hüttenkäse en za'atar	11,90
Geroosterde pompoen met gefrituurde salie, mizuna sla en hazelnootolie *	11,90
Pastrami met ingelegde venkel, citroen-knoflook mayonaise en gefrituurde kappertjes	12,30

Panini van de grill

Koolsalade van spruitjes met gebakken seitan en chilisaus *	12,30
Huisgemaakte sobrasada (zachte chorizo) met rucola, rode ui en boerenkaas	12,80
Mozzarella met palmkoolpesto en ansjovis	12,60



Salades en andere gerechtjes

Plat du jour met een kleine salade en brood (zie bord)	16,50
Tortilla de patatas van ei, ui en aardappel met aioli	8,50
Paddenstoelen clafoutis met remoulade en 'n kleine salade	9,50
Hartige taart met een kleine salade (zie bord)	9,50

Salade van geroosterde pompoen, rode biet en kikkererwtjes met ingelegde venkel, tahini-kokosyoghurt, za'atar en nootjes * (met gegrilde Gildehoen + 2,00)	15,50
Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)	15,50

Soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	8,50
Keuze uit twee huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch/vegan (zie bord)	8,50/9,00

Huisgemaakt zoet

Spelt-muesli koek *	3,80
Cake van de dag	4,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	4,90
Bananabread met pecannootjes en cacaonibs	5,80
Pastinaak taart met limoen crème en pistachenootjes	5,90
Wisselend zoet (zie bord)	4,50

De hele dag verkrijgbaar

Brezel zonder * of met roomboter en bieslook	3,00/4,00
Kalamata en Siciliaanse olijven *	6,80
Aioli met brood	9,50
Manchego (Spaanse schapenkaas) met kweeperengelei	10,50
Droogworstje met grove mosterd en cornichons	8,50
Nootjes, keuze uit: cashew / zoute amandelen / geroosterde maïs / wasabi erwten *	4,50

* = vegan

B* Bezoek ook de Brandweerkantine!

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

Onze wisselende
menukaart vind je op:

www.brandweerkantine.nl



Zondagse drankjes

Americano / Espresso / Espresso Macchiato / Cortado / Doppio	3,20/2,60/2,80/3,10/3,80
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat White (met volle bio melk)	3,40/3,70/4,00
Chai latte (Dirty chai +0,60)	3,80
Kurkuma latte	3,80
Warme anijsmelk	3,80
London fog (earl gray thee, vanille siroop, opgeschuimde melk)	3,80
... met havermelk of erwtenmelk	+ 0,30/0,40
Vegan chocolademelk van echte chocolade... (haver- of erwtenmelk) *	4,00

Thee (doos met diverse smaken)	3,30
Verse muntthee	3,80
Verse gemberthee	3,80
Verse tijmthee met sinaasappel	3,80
Hibiscus thee	3,80
(Thee wordt geserveerd met agave siroop * of honing)	



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
Huisgemaakte zwarte bessen limonade	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	4,00	
Perensap of appelsap	3,60	
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,30	
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)	4,20	
Almdudler Alpenkruiden (limonade uit Oostenrijk)	3,90	
Lemonaid Lime (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	4,00	
Lemonaid Blutorange (bloedsinaasappel limonade, bio!)	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)	3,80	
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	3,90	
Luscombe Hot (lekker pittig 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%	5,50
Galipette Cidre (keuze uit droge of half zoete cider uit Bretagne, glutenvrij)	4,5%	5,90
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheimfels medium)		7,00

Avondkaart vanaf 17.00 uur

Soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	8,50
Keuze uit twee huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch/vegan (zie bord)	8,50/9,00

Borrelhapjes

Brezel zonder ✱ of met roomboter en bieslook	3,00/4,00
Kalamata en Siciliaanse olijven ✱	6,80
Nootjes, keuze uit: cashew/ zoute amandelen/ geroosterde maïs/ wasabi erwten ✱	4,50
Geroosterde kikkererwten met za'atar ✱	5,50

Aioli met Turks platbrood	9,50
Palmkoolpesto met Turks platbrood	9,50
Romesco (Spaanse paprikadip) met Turks platbrood ✱	9,50
Hummus met Turks platbrood ✱	9,50



Boquerones en vinagre (ingelegde ansjovisjes)	7,50
Droogworstje met grove mosterd en cornichons	8,50
Sobrasada met ingelegde rode ui en zuurdesem brood	10,50
Manchego (Spaanse schapenkaas) met kweeperengelei	10,50
Opgeklopte geitenkaas met ansjovis, peterselie en zuurdesem brood	10,50
Gefrituurde spruitjes met een tahini-miso sausje ✱	9,50

Bruschetta miste: aioli, palmkoolpesto, romesco met Turks platbrood	14,50
Vegan bordje: gefrituurde spruitjes met tahini-miso sausje, geroosterde kikkererwten, hummus en romesco met Turks platbrood ✱	15,50
Mediterraans bordje: sobrasada met ingelegde rode ui, manchego met kweeperengelei, olijfjes en zuurdesembrood	16,50

Hoofdgerechtjes

Salade van geroosterde pompoen, rode biet en kikkererwtjes met ingelegde venkel, tahini-kokosyoghurt, za'atar en nootjes ✱ (met gegrilde Gildehoen + 2,00)	15,50
Wisselende maaltijdsalade van de dag (zie bord)	15,50

Plat du jour met een kleine salade en brood (zie bord)	16,50
Tortilla de patatas van ei, ui en aardappel met aioli	8,50
Paddenstoelen clafoutis met remoulade en 'n kleine salade	9,50
Hartige taart met een kleine salade (zie bord)	9,50
Tortilla chips met Mexicaans gekruid gehakt, gegratineerde kaas en zure room	9,50
Broodje geroosterd buikspek met zuurkool, rozijntjes, honing en mosterd	12,30
Zoete aardappel & zwarte bonen burger met limoen-koriander sausje en Romeinse sla ✱	11,90

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0%	2,90/3,80/7,40
Vedett Extra White	4,7%	4,80
Weihenstephaner Hefeweissbier (30cl / halve liter)	5,4%	4,90/7,70
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8%	5,10
Westmalle Dubbel (trappist)	7,0%	5,20
I.P.A. Brouwerij 't IJ	7,0%	5,30
Zatte Brouwerij 't IJ (klassieke tripel en eerste IJ biertje!)	8,0%	5,50
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		3,80
Biertje van de maand.. zie bord!	

Op fles:

Pilsener

Pilsner Urquell (oudste pilsener van de wereld!)	4,4%	4,30
Mühlen Kölsch (Echt Lecker aus Kölle!)	4,8%	4,30
Tannenzäpfle (brouwerij Rothaus)	5,1%	4,30
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener)	5,5%	4,30
Allgäuer Büble Edelbräu (halve liter 'Traditionsbier' uit de Allgäuer Alpen)	5,5%	5,90

Speciaal bier

Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade ½ liter)	2,0%	5,50
Lindemans Framboise (eenjarige lambiek met verse frambozen)	3,5%	4,90
Stouterik (Brasserie de la Senne, Belgische stout met Ierse stijl)	5,0%	6,30
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op kriecken)	6,0%	5,80
Orval (amberkleurige trappist)	6,2%	5,90
IJwit (stevig Amsterdams witbier van Brouwerij 't IJ)	6,5%	5,90
Steenuilke (Brouwerij de Ryck, kruidig blond bier)	6,5%	5,90
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0%	5,10
Chimay Rouge (robijnrood trappistenbier)	7,0%	5,90
La Goudale blond (Brasserie Goudale, goudkleurig blond bier)	7,2%	5,10
Tipsy Gold (gebroeders Hermans, goudblonde tripel van hoge gisting)	7,5%	5,90
Karmeliet Tripel	8,4%	5,20
Duvel	8,5%	5,20
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0%	6,40
Columbus (kopergouden zwaargewicht van Brouwerij 't IJ)	9,0%	5,90
Rochefort 8 ('Barley wine' trappistenbier)	9,2%	5,90
St. Feuillien Grand Cru (heerlijke, blonde krachtpatser)	9,5%	6,30
Tannenzäpfle (alkoholfreies pilsener)	< 0,5%	4,20
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern, halber liter!)	< 0,5%	4,90
Nittenuer 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, 2022	5,50/28,50
--	------------

Heerlijk en fris citrusfruit met lange afdronk

Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2022 ✱	5,90/30,50
---	------------

Vol, intens en complex met veel fruit

Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piemonte, 2022	6,20/32,50
---	------------

Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk

Case Paolin, Costa Degli Agneli Manzoni, Veneto, 2021/2022	35,50
--	-------

Volle en elegante wijn met een fruitige smaak en lichte mineraliteit (biologisch)

Bassermann-Jordan, Riesling Trocken Gutswein, Pfalz, 2021	39,50
---	-------

Typische Pfalzer Riesling met fijn fruit, frisse zuren en elegante mineraliteit

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, 2022	5,50/28,50
---	------------

Een frisse, fruitige maar droge rosé

Rood:

Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc, 2019/2020	5,50/20,50/28,50
--	------------------

Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah

Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2021	5,80/20,50/29,50
---	------------------

Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping

Humus Wines-Tinto Especial, Syrah, Tinta Barroca & Touriga Nacional, Lisboa Portugal, 2013-2020 ✱	6,80/25,00/36,50
---	------------------

Heerlijke blend van gedroogd fruit uit meerdere jaargangen (natuurwijn)

Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2020	35,50
--	-------

Toegankelijke Ripasso met een prachtig karakter, veel 'body' en een lange afdronk

Cascina Chicco, Granera Alta Barbera D'Alba DOC, Piemonte, 2022	37,50
---	-------

Een Barbera zoals ie hoort te zijn! Vol zwart fruit, hout, cacao en 'n vleugje vanille

Weingut Nik Weis St. Urbans-Hof, Pinot Noir, Mosel, 2019	41,50
--	-------

Heerlijke, rijpe, volle, op hout gelagerde Pinot Noir!

Bubbels

Prosecco, Spumante Casa Coller	Fles 36,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)	Fles 39,50
Veuve Clicquot Champagne	Fles 75,00

tekeningen: Jeen Ventje Brouwer

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

Wij zijn al dik 22 jaar gespecialiseerd in Paninologie en feestjes!

Al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch

Behalve onze broden en vlaaien bereiden wij alles zelf

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