

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,50
Huisgemaakt shotje gember *	4,00
Kefir met verse jus d'orange	4,80
Croissantje	3,20
Croissantje met huisgemaakte jam	4,20
Croissantje met kaas of Livar ham	4,90
Bananabread met pecannootjes en cacaonibs	5,90
Scones met lemon curd en echte! vanille roomkaas	9,90
Zuurdesem met pecan-hazelnootenboter en chia-aardbeienjam *	8,80
Bagel Twinny met roomkaas, komkommer, radijsjes en zwarte sesamzaadjes	9,20
Brezel zonder * of met roomboter	3,60/4,00
Brezel met edamame-limoen hummus *	6,50
Tosti (zuurdesembrood) beleggen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	8,80
Tosti (zuurdesembrood) achterham (Livar) en boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	9,80



Ontbijtje 1: Zuurdesem boterham met Tynjetaler (Friese gatenkaas) òf Livar achterham, gekookt eitje, yoghurt met granola en 'n glaasje verse jus d'orange	19,50
Ontbijtje 2: Zuurdesem boterham met cashew crème, komkommer, radijs en pompoenpitjes, amandelyoghurt met granola, spelt-muesli koek en 'n shotje gember *	19,50

Bio yoghurt of amandelyoghurt * (+ 1,00) met 1 ingrediënt naar keuze

leder volgend ingrediënt:	+1,30
granola / muesli / noten / honing / agave siroop / chia-aardbeienjam /appel / banaan / huisgemaakte jam / peer / gedroogde bessen en zaden / rode bessen	

Wit broodje of zuurdesem boterham (Bakkerij Hermans / Chris's Microbakery)

Kip tikka masala met komkommer, radijsjes, mizuna sla, koriander en 'n limoensausje	13,50
Rode bietjes zonder òf met Livar ontbijtspek, gekookt eitje, veldsla en mayo	12,80/13,60
Hollandse garnaltjes met 'n cocktailsausje, mizuna sla, bieslook en honingtomaatjes	13,90
Aubergineburger, raita (Indiaas yoghurtsausje), honingtomaat en pompoenpitjes *	13,50

Bagel

Coppa di Parma met Parmezaanse kaas, venkel, rucola, roze peper en olijfolie	13,50
Tynjetaler (Friese gatenkaas) met koolrabi, peterselie mayo en mizuna sla	13,40
Vanille roomkaas met verse vijg, geroosterde amandeltjes en honing	13,20

Panini van de grill

Porchetta (Italiaans geroosterd buikspek) met spinazie, mozzarella en Parmezaan	14,50
Brie met pittige kersenjam	14,00
Muhammara (Syrische walnoot-paprika tapenade) met gegrilde groenten, spinazie en honingtomaatjes *	14,00

Turks Platbrood

Serranoham met gegrilde groene asperges, verse vijg, aioli, rucola en peterselie-olie	15,80
Groenten masala met geroosterde bloemkool, raita, geroosterde pecannootjes en 'n ingemaakt rood uitje *	15,50

Salades en andere gerechtes

Fattoush (salade uit het Morgenland): gele bietjes, olijfjes, edamame, radijs, tomaat, komkommer, munt, peterselie, knapperig plat brood en een frizure dressing *	16,80
Salade kip tikka masala: komkommer, honingtomaatjes, radijs, koolrabi, rode ui, mizuna sla, zwarte sesamzaadjes en limoendressing	18,50
Wisselende maaltijdsalade (zie bord)	16,80
Plat du jour met een kleine salade en brood (zie bord)	18,50
Frittata van groene asperges, tuinbonen en opgeklopte ricotta met aioli	9,50
Hartige taart met een kleine salade (zie bord)	9,50

Huisgemaakte soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	9,50
Soep van de dag (zie bord)	9,50/10,00

Huisgemaakt zoet

Spelt-muesli koek *	4,00
Cake van de dag	4,00
Bananabread met pecannootjes en cacaonibs	5,90
Wisselend zoet (zie bord)	4,90
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	5,10



De hele dag verkrijgbaar

Brezel zonder * òf met roomboter	3,60/4,00
Brezel met edamame-limoen hummus *	6,50
Kalamata en Siciliaanse olijven *	7,90
Aioli met Turks platbrood	9,90
Muhammara (Syrische walnoot-paprika tapenade) met Turks platbrood *	9,90
Raita (Indiase yoghurt-komkommer dip) met Turks platbrood *	9,90
Huisgemaakte gehaktbal met scherpe mosterd (koud of lauwwarm)	9,80
Droogworstje met grove mosterd en cornichons	8,50
Nootjes: cashew / zoute amandelen / geroosterde pistache / wasabi erwten *	4,80

tekeningen: Rebecca Treur

 * Bezoek ook 'ns ons zusje 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



* = vegan

Zondagse drankjes

Americano / Espresso / Espresso Macchiato / Cortado / Doppio	3,50/2,90/3,10/3,30/4,10
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat White (met volle bio melk)	3,70/4,00/4,20
Chai latte (Dirty chai +0,70)	4,10
Matcha latte	4,10
Ijskoffie (dubbele espresso, ijsklontjes, opgeschuimde melk, mét of zonder suiker)	4,50
Vietnamese ijskoffie (dubbele espresso, gecondenseerde melk, ijsklontjes)	4,50
... met havermelk of erwtenmelk *	+0,30/0,40

Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	6,70
Irish of French koffie	8,50

Thee (doos met diverse smaken)	3,50
Verse muntthee	4,00
Verse gemberthee	4,00
Citroenverbena thee	4,00
Hibiscus thee	4,00
(wordt geserveerd met agavesiroop * of honing)	



Munt-vlierbloesem limonade met limoen	glas / karaf	4,10/13,50
Viooltjes limonade met verse munt	glas / karaf	4,10/13,50
Huisgemaakte citroen-rabarber limonade	glas / karaf	4,10/13,50
Huisgemaakte aardbei-watermeloen limonade	glas / karaf	4,10/13,50
Zondagse kombucha (homemade by Maud of d'r zus)		4,20
Huisgemaakt shotje gember		4,00
Kefir met verse jus d'orange		4,80
Verse jus d'orange		4,80
Vers grapefruitsap		4,90

Kersensap uit Limburg	4,30	
Perensap of appelsap	3,90	
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)	2,50	
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)	4,40	
Chinotto (bittere citrusdrank, ook uit Sicilië)	4,40	
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)	4,20	
Lemonaid Lime (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)	4,20	
Lemonaid Blutorange (bloedsinaasappel limonade, bio!)	4,20	
ChariTea Green (groene ijsthee met gember, zonder prik)	4,20	
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)	4,20	
Proviant Apfelschorle (Duitser dan Duits..)	4,20	
Spezi (cola-limonade mix)	4,20	
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)	4,20	
Luscombe Hot (lekker pittig ginger beer)	4,50	
Krombacher Radler	<< 0,5 %	4,10
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade, ½ liter)	2,0 %	5,70
Galipette Biologique (half zoete cider uit Normandië, glutenvrij)	4,0 %	6,10
Henry Westons, Cloudy Vintage Cider (droge Engelse cider, 0,5 ltr)	7,3 %	8,50
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheinfels medium)		7,80

Avondkaart vanaf 17.00 uur

Huisgemaakte soepen

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas
Soep van de dag (zie bord)



9,50
9,50/10,00

Borrelhapjes

Brezel zonder * òf met roomboter
Brezel met edamame-limoen hummus *

3,60/4,00
6,50

Kalamata en Siciliaanse olijven*
Zomers gemarineerde tuinboontjes *

Nootjes: cashew / zoute amandelen / geroosterde pistache / wasabi erwten *

Aioli met Turks platbrood

Edamame limoen-hummus met Turks platbrood *

Raita (Indiase komkommer-yoghurt dip) met Turks platbrood *

Muhammara (Syrische walnoot-paprika tapenade) met Turks platbrood *

Havuç Tarator (Turkse wortel-walnoot-yoghurt dip) met Turks platbrood

Droogworstje met grove mosterd en cornichons

Huisgemaakte gehaktbal met scherpe mosterd (koud of lauwwarm)

Opgeklopte geitenkaas met verse vijg, kruidenolie en zuurdesembrood

Halloumi in 'n zomerjasje met tomatenrelish

Gekruide bloemkoolrosjes uit de oven met geroosterde amandel,

tahini-kruidensausje en chimichurri *

Bruschetta miste: Aioli, edamame-limoen hummus en muhammara (Syrische walnoot-paprika tapenade) met Turks platbrood

Vegan bordje: Gekruide bloemkoolrosjes uit de oven met tahini-kruidendip, gemarineerde tuinbonen, muhammara en raita met Turks platbrood *

Mediterraans bordje: Kalamata en Siciliaanse olijven, serranoham, halloumi en

Havuç Tarator (Turkse wortel-walnoot-yoghurt dip) met Turks platbrood

Bordje Coppa di Parma en Serranoham met honingtomaatjes en

zuurdesembrood

Salades en andere gerechtjes

Fattoush (salade uit het Morgenland): gele bietjes, olijfjes, edamame, radijs, tomaat, komkommer, munt, peterselie, knapperig plat brood en een frisure dressing *

Salade kip tikka masala: komkommer, honingtomaatjes, radijs, koolrabi, rode ui, mizuna sla, zwarte sesamzaadjes en limoendressing

Wisselende maaltijdsalade (zie bord)

Plat du jour met een kleine salade en brood (zie bord)

Hartige taart met een kleine salade (zie bord)

Frittata van groene asperges, tuinbonen en opgeklopte ricotta met aioli

Tortilla chips met Mexicaans gekruide gehakt, chimichurri, kaas en zure room

Aubergineburger met raita, honingtomaat en pompoenpitjes *

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0%	3,10/4,00/7,90
Vedett Extra White	4,7%	5,30
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2%	5,50
Weihenstephaner Hefeweissbier (30cl / halve liter)	5,4%	5,20/8,00
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8%	5,50
I.P.A. Brouwerij 't IJ	7,0%	5,80
Karmeliet Tripel	8,4%	5,80
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		4,20
Clara (vers gemixt.. 2/3 Vedett White 1/3 Orangina)		4,20
Rouge (vers gemixt.. 1/2 Vedett White 1/2 kersensap)		4,30
Biertje van de maand... zie bord!	



Op fles:

Pilsener

Pilsner Urquell (oudste pilsener van de wereld! 0,33cl)	4,4%	4,60
Mühlen Kölsch (echt Lecker aus Kölle! 0,33cl)	4,8%	4,60
Primus (Belgisch blond premium pils, 0,25cl)	5,2%	3,60
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener, 0,33cl)	5,5%	4,60
Allgäuer Buble Edelbräu (halve liter 'Traditionsbier' uit de Allgäuer Alpen)	5,5%	6,90

Speciaal bier

Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade, 1/2 liter)	2,0%	5,70
Lindemans Framboise (eenjarige lambiek met verse frambozen)	3,5%	5,40
Taras Boulba (Brasserie De La Senne, Noble hop session)	4,5%	5,40
Blanche de Bruges (Brugs wit tarwebier)	5,0%	4,90
Cantillon Gueuze (100% samengesteld uit biologische Lambiek 75cl)	5,5%	24,50
Nostra Neipa (New England IPA van de Nostra brouwerij uit Luik)	5,7%	6,50
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieke, 25cl/75cl)	6,0%	6,20/17,50
Misty Mango (Hazy New England IPA, Gebrouwen door Vrouwen)	6,0%	6,90
Orval (amberkleurige trappist)	6,2%	6,10
Saison Dupont (Brouwerij Dupont, een absolute klassieker)	6,5%	5,50
IJwit (stevig Amsterdams witbier van Brouwerij 't IJ)	6,5%	6,40
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud, 25cl/75cl)	7,0%	5,40/15,50
Westmalle Dubbel (donker trappistenbier)	7,0%	5,60
Ouwen Duiker (fruitige American Pale Ale, Hedonis brouwerij)	7,0%	5,90
Tipsy Gold (gebroeders Hermans, goudblonde tripel van hoge gisting)	7,5%	6,20
Tormales Tripel (heerlijk fris, blond Belgisch craft bier)	8,1%	6,50
Duvel	8,5%	5,60
Bijdehand Honingbier (tripel met honing uit Heerlen!)	9,0%	6,60

Krombacher Radler	<< 0,5%	4,10
La Trappe Nillis (eerste alcoholvrije Trappistenbier ter wereld)	0,0%	5,90
Tannenzäpfle (alkoholfreies pilsener)	<< 0,5%	4,70
Corona Cero (fris Mexicaans alcoholvrij pils)	0,0%	5,50
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern, halber liter!)	<< 0,5%	5,90
Biertje van de maand.. zie bord!

Zondagse Wijnen

Wit:

Picpoul de Pinet, Hugues de Beauvignac, Languedoc-Roussillon, 2024
Heerlijk fris citrusfruit met lange afdronk

Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2024 *
Vol, intens en complex met veel fruit

Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piëmonte, 2024
Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk

Tasca D'almerita, Grillo DOC, Sicilia, 2024
Heerlijke Grillo met een volle en krachtige smaak



Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, Vaucluse, 2023
Een frisse, fruitige, maar droge rosé

Weingut Riffel, Frühburgunder & Dornfelder, Rheinhessen, 2022 *
Heerlijk fris met een toets van vuursteen en elegantie, biologisch

Orange:

Vino de Naranja X, Grapehunters, Penedès Catalunya, 2023 *
Zachte, zomerse oranje wijn van Xarel-lo Vermell druiven (natuurwijn)

Meinklang Graupert, Grauburgunder, 2022 *
Behoorlijk geconcentreerd en zeer lange en zachte afdronk (natuurwijn)

Rood:

Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc, 2021
Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah

Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2022
Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping

T'As Poussé Le Bouchon Trop Loin, Domaine Petit Oratoire, Rhône, 2021 *
Zeer sappige blend van Carignan, Cinsault & Grenache (natuurwijn)

Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2021
Toegankelijke Ripasso met veel 'body' en een lange afdronk

Maskerade Rot, Gut Oggau, Burgenland Oostenrijk, 2021 *
1 liter plezier vol smakelijk en 'wulps' fruit (natuurwijn)

Bubbels

Prosecco, Spumante Casa Coller
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (biologische top Prosecco!)
Veuve Clicquot Champagne

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

Wij zijn al dik 24 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