

Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,50
Huisgemaakt shotje gember of kurkuma-gember*	4,00
Bio kefir met verse jus d'orange of rabarbersiroop	5,00
Croissantje zonder of met huisgemaakte jam *	3,20/4,30
Croissantje met boerenkaas of Livar achterham	5,00
Carrot banana bread met limoen crème en walnootjes*	5,90
Scones met huisgemaakte jam en zure room met echte! vanille	10,70
Crumpets met limoen-mascarpone, bosbessen, pecannootjes en Golden Syrup	10,70
Crumpets met gebakken appeltjes, spekjes (Livar) en Golden Syrup	10,90
Twee sneetjes zwartbrood met beleggen boerenkaas en Limburgse appel-perenstroop van (ambachtelijke) Stroopmakerij Vandewall	9,60
Twee sneetjes zwartbrood met een salade van rode biet, licht gerookte haring en crème fraîche	9,60
Brezel zonder * of met roomboter	4,00/4,70
Brezel kruiden roomkaas *	6,50
Tosti van zuurdesembrood met beleggen boerenkaas en huisgemaakte tomatenrelish	9,50
Tosti van zuurdesembrood met achterham (Livar) en beleggen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	9,90

Ontbijtje 1: Zuurdesem boterham met Allgäuer Alte Hexe Käse (Zwitserse Alpenkaas) óf achterham (Livar), gekookt eitje, yoghurt met granola en 'n glaasje verse jus d'orange	21,50
Ontbijtje 2: Zuurdesem boterham met kruiden roomkaas, komkommer, radijs en kiemspruiten, plantaardige yoghurt met granola, spelt-mueslikoek & shotje gember *	21,50

Bio yoghurt of plantaardige yoghurt * (+ 0,70) met 1 ingrediënt naar keuze

leder volgend ingrediënt:	+1,40
granola / muesli / noten / honing / agavesiroop / appel / banaan / peer / gedroogde bessen en zaden / mango-gember chutney / huisgemaakte jam	

Wit ciabatta broodje of zuurdesem broodje (Bakkerij Hermans / Chris's Micro Bakery)

Gehaktballetjes van Limburgs scharrelvarken in tomatensaus	14,90
Rode bietjes met een gekookt eitje, mayo, bieslook en veldsla met óf zonder spekjes (Livar)	14,50/14,90
Allgäuer Alte Hexe Käse (Zwitserse Alpenkaas) met rozenbotteljam en ingemaakte rauwe rabarber	14,90
Kikkererwtensalade met tomaat, sumak-olie en erwten scheuten *	14,50

Bagel

Serranoham met gegrilde groene asperges, verse vijg en limoen-aioli	14,90
Gerookte Limburgse forelfilet met Granny Smith, roze peper en mierikswortel-mayonaise	14,90
Pittige paprika-hummus met gemarineerde gegrilde courgette en dukkah *	14,70



Panini van de grill

Brie met verse vijg en walnoot	15,50
Entrecôte met chimichurri en Fontina (Italiaanse kaas van koemelk)	15,90
Elvis: Banaan met pindakaas, huisgemaakte sambal en spek (Livar of vegan spek) *	15,50

Turks Platbrood

Köfte (spiesjes van Limburgs lamsgehakt) met tzatziki, gefrituurde kappertjes, rode ui en munt	16,90
Zoete aardappel, linzen en tomaat met 'n mango-gember chutney en koriander *	16,40

Salades en andere gerechtjes

Salade met gegrilde groene asperges, verse vijgen, rode bietjes, gefrituurde kappertjes, rode ui en honingtomaatjes *	19,50
Slaatje van rode biet, licht gerookte haring en dille crème fraîche	16,50
Wisselende maaltijdsalade (zie bord)	18,00

Plat du jour met een kleine salade en brood (zie bord)	19,50
Tortilla van aardappel, ei en ui met limoen-aioli en 'n kleine salade	10,50
Hartige taart met een kleine salade (zie bord)	11,50

Huisgemaakte soepen (geserveerd met zuurdesembrood)

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	9,90
Soep van de dag (zie bord)	9,90/10,50

Huisgemaakt zoet

Spelt-muesli koek *	4,50
Cake van de dag	4,40
Carrot banana bread met limoen crème en walnootjes *	5,90
Wisselend zoet (zie bord)	5,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	5,70

De hele dag verkrijgbaar

Brezel zonder * of met roomboter	4,00/4,70
Brezel kruiden roomkaas	6,50
Taggiasche en Siciliaanse olijven *	8,00
Limoen-aioli met Turks platbrood	10,50
Paprika hummus met Turks platbrood *	10,50
Droogworstje met grove mosterd en cornichons	8,90
Nootjes: cashew / zoute amandelen / wasabi erwten / huisgeroosterde pecannootjes *	5,50



Zondagse drankjes

Americano / Espresso / Espresso Macchiato / Cortado / Doppio	3,60/2,90/3,10/3,30/4,20
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat White (met volle bio melk)	3,90/4,20/4,50
IJskoffie (dubbele espresso, ijsklontjes, opgeschuimde melk, mét of zonder suiker)	4,70
Chai latte (Dirty chai +0,70)	4,40
Kurkuma latte	4,40
... met havermelk of erwtenmelk *	+0,30

Vietnamese ijskoffie (dubbele espresso, gecondenseerde kokosmelk en ijs) *	4,70
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)	6,90

Thee (doos met diverse smaken)	3,70
Verse muntthee	4,00
Verse gemberthee met citroen	4,00
Citroenverbena thee	4,00
Hibiscus thee	4,00
(wordt geserveerd met agavesiroop * of honing)	

Munt-vlierbloesem limonade met limoen	glas / karaf	4,30/14,50
Huisgemaakte rabarber limonade	glas / karaf	4,30/14,50
Huisgemaakte citroengras-gember limonade	glas / karaf	4,30/14,50
Zondagse kombucha (homemade by Maud of d'r zus)		4,20
Huisgemaakt shotje gember		4,00
Bio kefir met verse jus d'orange of rabarbersiroop		5,00
Verse jus d'orange		4,80
Vers grapefruitsap		5,00

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!!)		4,50
Chinotto (bittere citrusdrank, ook uit Sicilië)		4,50
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)		4,20
Lemonaid Lime (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)		4,20
ChariTea Green (groene ijs thee 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)		4,70
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade 0,5 ltr)	2,0 %	5,90
Galipette Biologique (half zoete cider uit Normandië, glutenvrij)	4,0 %	6,20
Henry Westons, Cloudy Vintage Cider (droge Engelse cider 0,5 ltr)	7,3 %	8,50
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheinfels medium)		7,90



tekeningen: Jeen Ventje

* = vegan

Avondkaart vanaf 17.00 uur

Huisgemaakte soepen (geserveerd met zuurdesembrood)

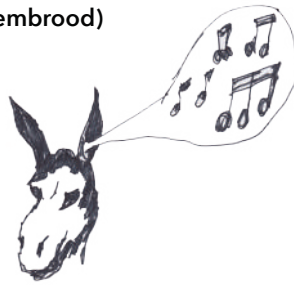
Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	9,90
Soep van de dag (zie bord)	9,90/10,50

Borrelhapjes

Brezel zonder * of met roomboter	4,00/4,70
Brezel kruiden roomkaas *	6,50
Taggiasche en Siciliaanse olijven *	8,00
Gekruide kikkererwten uit de oven *	7,50
Gemarineerde worteltjes met kurkuma en komijn *	7,50
Bordje olijfjes, kikkererwtjes en worteltjes *	16,50
Nootjes: cashew / zoute amandelen / wasabi erwten / huisgeroosterde pecannootjes *	5,50
Limoen-aioli met Turks platbrood	10,50
Tzatziki met Turks platbrood *	10,50
Pittige paprika hummus met Turks platbrood *	10,50
Dukkah met Turks platbrood *	10,50
Warm kaasdipje van spinazie en artisjok met Turks platbrood	11,50
Droogworstje met grove mosterd en cornichons	8,90
Gehaktballetjes van Limburgs scharrelvarken in tomatensaus	11,50
Gegrilde groene asperges met sumak-olie en Parmezaanse kaas	11,50
Opgeklopte geitenkaas met verse vijg, geroosterde amandel en zuurdesembrood	12,50
Uien bhaji's (Indiase uien beignet) met mango-gember chutney *	11,50
Bruschetta miste: Limoen-aioli, tzatziki en paprika-hummus met Turks platbrood	17,50
Vegan bordje: Uien bhaji's, gemarineerde worteltjes, paprika-hummus en dukkah met Turks platbrood *	18,50
Mediterraans bordje: Taggiasche en Siciliaanse olijven, Serranoham en een warme kaasdip van spinazie en artisjok met Turks platbrood	19,50

Salades en andere gerechtjes

Salade met gegrilde groene asperges, verse vijgen, rode bietjes, gefrituurde kappertjes, rode ui en honingtomaatjes *	19,50
Slaatje van rode biet, licht gerookte haring en dille crème fraîche	16,50
Wisselende maaltijdsalade (zie bord)	18,00
Plat du jour met een kleine salade en brood (zie bord)	19,50
Zomerstoofje van zoete aardappel, linzen en tomaat met 'n mango-gember chutney en koriander, geserveerd met een kleine salade en brood *	19,50
Tortilla van aardappel, ei en ui met limoen-aioli en 'n kleine salade	10,50
Hartige taart met een kleine salade (zie bord)	11,50
Broodje Köfte (spiesjes van Limburgs lamsgehakt) met tzatziki	14,50
Rijst-bonenburger met tomaat, ingemaakte rode ui en 'n knoflooksausje *	14,50



Bieren

Op fust:

Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0%	3,20/4,10/8,00
Vedett Extra White	4,7%	5,40
De Koninck (Antwerpse Pale Ale)	5,2%	5,70
Paulaner Weissbier (30cl / halve liter)	5,5%	5,40/8,50
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8%	5,70
I.P.A. Brouwerij 't IJ	7,0%	5,90
Karmeliet Tripel	8,4%	5,90
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.. ½ Vedett White ½ kersensap)		4,30
Biertje van de maand... zie bord!	

Op fles:

Pilsener

Pilsner Urquell (oudste pilsener van de wereld! 0,33cl)	4,4%	4,80
Mühlen Kölsch (echt Lecker aus Kölle! 0,33cl)	4,8%	4,80
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener 0,33cl)	5,5%	4,80
Allgäuer Büble Edelbräu (halve liter 'Traditionsbier' uit de Allgäuer Alpen)	5,5%	6,90

Speciaal bier

Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade 0,5 ltr)	2,0%	5,90
Lindemans Framboise (eenjarige lambiek met verse frambozen)	3,5%	5,60
Slim Simmer (licht, fris zomerbiertje van Het Brouwdok uit Friesland)	4,2%	5,60
Blanche de Bruges (witbier met bovengisting, brouwerij De Halve Maan)	5,0%	5,60
Hanssens Oude Geuze (heerlijke, authentieke, zure en complexe geuze 37,5cl)	6,0%	9,80
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieken)	6,0%	6,40
Big Bunny (East Coast style IPA, Kinnegar Brewery, blik 44cl)	6,0%	8,90
Duchesse de Bourgogne (zoet, fruitig en gerijpt in eikenhouten vaten)	6,2%	5,90
Artemis Belgisch Blond (een super lekker blondje uit Dronten)	6,2%	6,50
Orval (amberkleurige trappist)	6,2%	6,30
Alhambra Reserva 1925 (Spaans 'lager')	6,4%	5,80
Saison Dupont (oudste saison van België)	6,5%	5,90
IJwit (stevig Amsterdams witbier van Brouwerij 't IJ)	6,5%	6,80
Lamme Goedzak (vol blond biertje van de Scheldebrouwerij)	7,0%	6,80
Westmalle Dubbel	7,0%	5,80
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0%	5,60
Wolf 7 (goudblond bier met aroma van vanille, peper en nectarine)	7,4%	6,20
Tipsy Gold (gebroeders Hermans, goudblonde tripel van hoge gisting)	7,5%	6,40
Duvel	8,5%	5,80
Lupulus Tripel (krachtige blonde tripel uit de Ardennen)	8,5%	6,40

La Trappe Nillis (eerste alcoholvrije Trappistenbier ter wereld)	0,0%	5,90
Tannenzäpfle (alkoholfreies pilsener)	<< 0,5%	4,90
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/ 2025	6,20/32,50
Heerlijk fris citrusfruit met lange afdronk	
Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2025 *	6,70/35,50
Vol, intens en complex met veel fruit	
Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piëmonte, 2025	6,90/36,50
Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk	
Tasca D'almerita, Grillo DOC, Sicilia, 2025	39,50
Heerlijke Grillo met een volle en krachtige smaak	
Ramaz Nikoladze, Nestan's Tsitska-Tsolikouri, Georgië, 2023 *	40,50
Wulpse natuurwijn, boordevol steenfruit	

Rosé:

Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, Vaucluse, 2024/ 2025	6,20/32,50
Een frisse, fruitige, maar droge rosé	

Orange:

Pheasant's Tears, Rkatsiteli, Tibaani Georgië, 2024 *	7,40/40,50
Krachtige oranje wijn van Rkatsiteli druiven (natuurwijn)	
Wilde Meute, 2Naturkinder, Müller-Thurgau, Bacchus en Silvaner, Franken, 2023 *	44,50
Zeer frisse oranje blend. Krijg je gute Laune van! (natuurwijn)	

Rood:

Comte de Roche Noble Tradition, Languedoc, 2022/ 2023	6,20/23,00/32,50
Volle, soepele wijn van Grenache en Syrah	
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2023	6,70/25,00/35,50
Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	
Vin Rouge X, Grapehunters, Provence, 2023 *	7,10/27,50/38,50
Zeer sappige natuurwijn van 100% Grenache	
Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2022	39,50
Toegankelijke Ripasso met veel 'body' en een lange afdronk	
Cascina Chicco, granera Alta Barbera D'Albe DOC, Piëmonte, 2023	40,50
Een Barbera zoals ie hoort te zijn! Vol zwart fruit, hout, cacao en 'n vleugje vanille	

Bubbels

Prosecco Spumante, Tor dell Elmo (Zacht, droog en fruitig)	6,70 /39,50
Asolo Prosecco Superiore Brut, Case Paolin (Biologische top Prosecco!)	44,50
Veuve Clicquot Champagne	75,00

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

Wij zijn al dik 25 jaar gespecialiseerd in Paninologie en feestjes!

Behalve onze broden en vlaaien bereiden wij alles zelf

Al onze vleesproducten zijn scharrel of biologisch

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