Dagkaart tot 16.00 uur

Goeiemôgge

Huisgemaakt shotje gember ✳	4,00
Bio kefir met verse jus d'orange of wilde bramensiroop	5,30
9 minuten vrije-uitloop-eitje	1,50
Peperkoek (bakkerij Hermans) met huisgemaakte gember-roomboter	4,50
Croissantje zonder of met huisgemaakte jam ✳	3,30/4,50
Laugenecke met belegen boerenkaas	6,50
Laugenecke met Salami Genova (slagerij Franssen)	7,00
Brezel zonder ✳ of met roomboter	4,00/4,70
Brezel kruiden roomkaas ✳	6,50
Carrot banana bread met limoencrème en walnootjes ✳	6,00
Scones met clotted cream en sinaasappel marmelade	10,80
Crumpets met gegrilde abrikoosjes, labneh en pistachenootjes	10,80
Crumpets met gebakken appeltjes, spekjes (Livar) en Golden Syrup	10,90
Tosti van zuurdesembrood met belegen boerenkaas en huisgemaakte tomatenrelish	9,60
Tosti van zuurdesembrood met achterham (Livar) en belegen boerenkaas met huisgemaakte tomatenrelish	9,90



Ontbijtje 1: Zuurdesem boterham met belegen boerenkaas òf Salami Genova, gekookt eitje, yoghurt met granola en 'n glaasje verse jus d'orange	21,50
Ontbijtje 2: Zuurdesem boterham met cashew crème, komkommer, radijs en erwten-scheuten, plantaardige yoghurt met granola, spelt-mueslikoek en 'n shotje gember ✳	21,50

Bio yoghurt of plantaardige yoghurt ✳ (+ 0,50) met 1 ingrediënt naar keuze 11,00

Ieder volgend ingrediënt: +1,40
granola / muesli / noten / honing / agavesiroop / huisgemaakte jam / banaan / peer / cranberry compôte / appel /sinaasappel marmelade/ gedroogde bessen en zaden

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

Buikspek gegaard in 'Westmalle Dubbel' met mosterdkaviaar, pickles van wortel, komkommer en koolraap	14,90
Spruitjesburger met honingtomaatjes, raita (Indiase yoghurtdip met munt) en koriander ✳	14,80
Warmgerookte zalm met ingelegde venkel en citroen-tijm mayonaise	14,90
Filet Americain met gefrituurde kappertjes, chioggia biet en dragon-mayonaise	14,80

Bagel

Eendenborst met sherry-tijm jus, cranberry compôte en erwtenscheuten	14,90
Abondance (rauwmelkse bergkaas uit Haute-Savoie) met knolselderij, remoulade en walnoot	14,80
Gegrilde aubergine met cashew crème, koolsalade, pittige mangosaus zonder òf met eitje ✳	14,50/14,80

Panini van de grill

Gegrilde kippendij met spekjes (Livar), verse spinazie, artisjokken en Abondance (rauwmelkse bergkaas uit Haute-Savoie)	15,90
Brie, gekaramelliseerde ui met vijgenjam, pecannoot, rucola en een pepertje	15,70
Geroosterde pompoen met gebakken snijbiet, pistachenootjes en granaatappel melasse ✳	15,70

Turks Platbrood

Geroosterde bloemkoolroosjes met honingtomaatjes, bosui, koriander en chilipeper ✳	16,70
Gebakken sucuk (Turkse knoflookworst) met paprika, rode ui, dadelstroop en pijnboompitjes	16,90

Salades en andere gerechtjes

Salade van limabonen met gegrilde paprika, geroosterde pompoen, salsa verde, rode ui, gefrituurde kappertjes zonder ✳ of met gegrilde kippendij	17,50/19,50
Wisselende maaltijdsalade (zie bord)	18,50
'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
Keuze uit twee huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch/vegan (zie bord)	9,90/10,50

Huisgemaakt zoet

Spelt-muesli koek ✳	4,50
Cake van de dag	4,50
Carrot banana bread met limoencrème en walnootjes ✳	6,00
Peperkoek met huisgemaakte gember-roomboter	4,50
Wisselend zoet (zie bord)	5,00
Vlaai van Mathieu Hermans (zie vitrine)	5,90



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
Tomaten-walnoten tapenade met Turks platbrood ✳	10,50
Droogworstje met mosterdkaviaar en ingelegde groentjes	8,90
Nootjes: cashew / zoute amandelen / wasabi erwten / huisgeroosterde pecannootjes ✳	5,60

Zondagse drankjes

Americano / Espresso / Espresso Macchiato / Cortado / Doppio		3,70/3,00/3,10/3,40/4,30
Cappuccino / Latte Macchiato / Flat White (met volle bio melk)		4,00/4,30/4,50
Chai latte (Dirty chai +0,80)		4,40
Kurkuma latte		4,40
Beetroot latte met honing of agavesiroop ✳		4,50
Vegan chocolademelk van echte chocolade… zonder of met plantaardige room ✳		4,70/5,00
Warme anijsmelk		4,50
… met havermelk of erwtenmelk ✳		+0,00
Vietnamese koffie (dubbele espresso, gecondenseerde kokosmelk) ✳		4,80
Carajillo (zoete koffie met Spaanse brandy)		6,90
Warme chocolademelk met bruine rum en slagroom (kan vegan)		9,00
Hot toddy (Jameson whiskey, citroen, honing of agavesiroop en 'n kaneelstokje) ✳		9,00
Milk and Honey (DOM Bénédictine, melk, sinaasappel, kaneel ✳)		9,50
Thee (doos met diverse smaken)		3,80
Verse munt thee		4,10
Verse gember thee met citroen		4,10
Verse rozemarijn thee met sinaasappel		4,10
Zoethout thee		4,10
(wordt geserveerd met agavesiroop ✳ of honing)		
Munt-vlierbloesem limonade met limoen		4,30/14,50
Huisgemaakte wilde bramen limonade	glas / karaf	4,30/14,50
Zondagse kombucha (homemade by Maud of d'r zus)	glas / karaf	4,50
Huisgemaakt shotje gember		4,00
Bio kefir met verse jus d'orange of wilde bramensiroop		5,30
Verse jus d'orange		5,00
Kersensap uit Limburg		4,30
Perensap of bio appelsap		4,00
Capri Sonne (het ouderwetse drinkzakje)		2,60
Mandarino Verde (groene mandarijnen limonade uit Sicilië, super lekker!!)		4,50
Chinotto (bittere citrusdrank, ook uit Sicilië)		4,50
Almdudler (Alpenkruiden limonade uit Oostenrijk)		4,30
Lemonaid Lime (heerlijke limoen limonade, 100% fairtrade!)		4,30
ChariTea Green (groene ijsthee met gember, zonder prik)		4,30
Rabarberlimonade (bio limo uit Berlijn)		4,30
Proviant Apfelschorle (Duitser dan Duits..)		4,30
Spezi (cola-limonade mix)		4,30
Club Mate (energiedrankje met mate-extract)		4,30
Luscombe Hot (lekker pittig ginger beer)		4,70
Gösser NaturRadler (2/5 bier, 3/5 limonade 0,5 ltr)		5,90
Galipette Biologique (half zoete cider uit Normandië, glutenvrij)	2,0 %	6,30
Henry Westons, Cloudy Vintage Cider (droge Engelse cider 0,5 ltr)	4,0 %	8,50
Fles bruiswater (0,7 ltr, Rheinfels medium)	7,3 %	7,90

Avondkaart vanaf 17.00 uur

Huisgemaakte soepen (geserveerd met zuurdesembrood)

Tomaten-paprikasoep met geitenkaas	9,90
Keuze uit twee huisgemaakte soepen, waarvan 1 vegetarisch/vegan (zie bord)	9,90/10,50

Borrelhapjes

Brezel zonder ✶ of met roomboter	4,00/4,70
Brezel kruiden roomkaas ✶	6,50
Nootjes: cashew / zoute amandelen / wasabi erwten / huisgeroosterde pecannootjes ✶	5,60
Taggiasche en Siciliaanse olijven ✶	8,00
Artisjokken in olijfolie ✶	8,00
Edamame met zeezout ✶	8,00
Bordje olijfjes, edamame en artisjokken in olijfolie ✶	16,50
Limoen-aioli met Turks platbrood	10,50
Raita (Indiase yoghurtdip met munt) met Turks platbrood ✶	10,50
Tomaten-walnoten tapenade met feta met Turks platbrood	10,50
Dukkah met Turks platbrood ✶	10,50
Bruschetta miste: Limoen-aioli, raita (Indiase yoghurtdip met munt), tomaten-walnoten tapenade met Turks platbrood	18,00
Droogworstje met mosterdkaviaar en ingelegde groentjes	8,90
Opgeklopte geitenkaas, geroosterde druiven en pecannoten met zuurdesembrood	12,80
Manchego puntjes met sinaasappel marmelade	12,50
Gefrituurde spruitjes en geroosterde bloemkoolroosjes met een tahin-miso sausje ✶	11,50
Sucuk (Turkse knoflookworst) uit de oven met dadels	9,50
Groentepannenkoekjes met een sesam-soja sausje ✶	10,50
Vegan bordje: Geroosterde bloemkoolroosjes met sesam-sojasaus, gefrituurde spruitjes, raita (Indiase yoghurtdip met munt), ingelegde groentjes en dukkah met Turks platbrood ✶	19,00
Mediterraans bordje: Manchego puntjes met dadelstroop, sucuk (Turkse knoflook-worst), Taggiasche en Siciliaanse olijven met Turks platbrood	20,50

Salades en andere gerechtjes

Salade van limabonen met gegrilde paprika, geroosterde pompoen, salsa verde, rode ui, gefrituurde kappertjes zonder ✶ of met gegrilde kippendij	17,50/19,50
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 een kleine salade	10,50
Hartige taart met een kleine salade (zie bord)	11,50
Broodje spruitjesburger met honingtomaatjes, raita (Indiase yoghurtdip met munt) en koriander ✶	14,50
Broodje buikspek gegaard in Westmalle Dubbel met mosterdkaviaar, pickles van wortel, komkommer en koolraap	14,50

Bieren

Op fust:

Brand Pilsener (fluitje, randje, halve liter)	5,0%	3,30/4,20/8,20
Blanche de Namur (uitgeroepen tot beste witbier van de wereld!)	4,5%	5,60
Paulaner Weissbier (30cl / halve liter)	5,5%	5,50/8,50
Maneblusser (blond Mechels stadsbier)	5,8%	5,80
Hangende Harry IPA (brouwerij Ondersteboven)	5,9%	5,90
Westmalle Dubbel	7,0%	5,80
Karmeliet Tripel	8,4%	5,90
Picon Biere (pilsener met een scheutje Franse oranjebitter)		4,30
Rouge (vers gemixt.. ½ Blanche de Namur ½ kersensap)		4,50
Biertje van de maand… zie bord!		.....

Op fles:

Pilsener

Pilsner Urquell (oudste pilsener van de wereld! 0,33cl)	4,4%	4,90
Mühlen Kölsch (echt Lecker aus Kölle! 0,33cl)	4,8%	4,90
Estrella Galicia Especial (Spaans pilsener 0,33cl)	5,5%	4,90
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%	5,70
Viven Champagner Weisse (heerlijk sprankelend witbier met champagnegist)	4,8%	6,80
Bière des Amis Blonde (Belgisch blondje)	5,8%	6,60
Liefmanns Cuvee Brut (2 jaar gerijpt op krieken)	6,0%	6,60
Duchesse de Bourgogne (zoet, fruitig en gerijpt in eikenhouten vaten)	6,2%	5,90
Orval (amberkleurige trappist)	6,2%	6,50
Saison Dupont (oudste saison van België)	6,5%	5,90
IJwit (stevig Amsterdams witbier van Brouwerij 't IJ)	6,5%	6,80
Ouwen Duiker APA (American Pale Ale van brouwerij Hedonis)	7,0%	6,70
Boon Oude Geuze (90% Lambiek van 18 maanden oud)	7,0%	5,80
Artevelde Grand Cru (Gents donker, roodbruin bier van hoge gisting)	7,2%	5,90
La Goudale Ambrée (Frans amberbier)	7,2%	6,70
Tipsy Gold (gebroeders Hermans, goudblonde tripel van hoge gisting)	7,5%	6,90
Kompel Prion des Fleurs (goudblond honingbier)	8,0%	6,90
Duvel	8,5%	5,90
Lupulus Tripel (krachtige blonde tripel uit de Ardennen)	8,5%	6,50
Double trouble DIPA (dubbele IPA van Brasserie Surréaliste)	8,5%	7,50
Sint Bernardus Abt 12 (Klassieke Quadrupel sinds 1946)	10,0%	6,90
Rochefort 10 (legendarisch trappistenbier, gebrouwen sinds 1950)	11,3%	7,20
La Trappe Nillis (eerste alcoholvrije Trappistenbier ter wereld)	0,0%	5,90
Schreckenskammer (alkoholfreies Kölsch)	<< 0,5%	4,90
Gutmann Hefeweizen (alkoholfreies Weizen aus Bayern, halber liter!	<< 0,5%	5,90
Biertje van de maand… zie bord!		.....

Zondagse Wijnen

	glas/fles
Wit:	
Quaranta Sessanta Bianco, Azienda Agricola L'olivella, Lazio Italia, 2025 Blend van Greco en Fiano druiven. Fris, fruitig en diep van smaak	6,20/32,50
Valdelagunde Cuveé Especial, Verdejo, Castilla y León, 2025 Vol, intens en complex met veel fruit	6,70/35,50
Vite Colte, Fosche Chardonnay DOC, Piëmonte, 2025 Frisse, volle en fruitige Chardonnay met een romige afdronk	6,90/36,50
Tasca D'almerita, Grillo DOC, Sicilia, 2025 Heerlijke Grillo met een volle en krachtige smaak	39,50
Ramaz Nikoladze, Nestan's Tsitska-Tsolikouri, Georgië, 2023 ✶ Wulpse natuurwijn, boordevol steenfruit	40,50
Rosé:	
Principauté d'Orange Rosé, Roger Perrin, Vaucluse, 2025 Een frisse, fruitige, maar droge rosé	6,20/32,50
Orange:	
Devina, Slobodné Vinárstvo, Nitrianska Slowakije, 2022 Krachtige oranje wijn van Devina druiven, gerijpt op keramieken vaten (natuurwijn)	7,40/40,50
Wilde Meute, 2Naturkinder, Müller-Thurgau, Bacchus en Silvaner, Franken, 2023 ✶ Zeer frisse oranje blend. Krijg je gute Laune van! (natuurwijn)	44,50

	glas/karaf/fles
Rood:	
Quaranta Sessanta Rosso, Azienda Agricola L'olivella, Lazio Italia, 2025 Volle, robijnrode blend van Cesanese en Shiraz	6,30/23,00/32,50
Cantina Paradiso Posta Plana, Primitivo, Puglia, 2023 Fruitige, iets kruidige wijn uit Puglia met gedeeltelijke houtrijping	6,70/25,00/35,50
Vin Rouge X, Grapehunters, Provence, 2023 ✶ Zeer sappige natuurwijn van 100% Grenache	7,10/27,50/38,50
Casa Sartori, Regolo Valpolicella Ripasso Superiore DOC Verona, 2023 Toegankelijke Ripasso met veel 'body' en een lange afdronk	39,50
Cascina Chicco, granera Alta Barbera D'Albe DOC, Piëmonte, 2023 Een Barbera zoals ie hoort te zijn! Vol zwart fruit, hout, cacao en 'n vleugje vanille	40,50

Bubbels & Ciders

Prosecco Spumante, Tor dell Elmo (zacht, droog en fruitig)	fles		39,50
Veuve Clicquot Champagne	fles		75,00
Galipette Biologique (half zoete cider uit Normandië, glutenvrij)		4,0%	6,30
Henry Westons, Cloudy Vintage Cider (droge Engelse cider 0,5 ltr)		7,3%	8,50

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