



ONZE BOUILLON-OUR BROTH

Kopje klein - small € 4 * Soepkom – medium € 6,75

Runderbouillon – *beef broth*

Kippenbouillon – *chicken broth*

Vegetarische bouillon– *vegetable broth*

Bouillon met add-ins * *Broth with add-ins*

Small 4,50 * medium € 7,50 - € 8,50 * large € 12- € 13

Kijk op de poster welke combi's mogelijk zijn!
Look at the poster which combo's are possible!

Onze bouillons zijn van grasgevoerde dieren
en vrij van antibiotica
*Our broth come from grass-fed animals
and free from antibiotics*

WIE ZIJN WIJ?

We willen je verwennen met écht eten, dat niet alleen lekker smaakt maar ook nog eens jouw gezondheid ondersteunt.

Al onze producten zijn volledig glutenvrij en worden gemaakt van de beste, natuurlijke ingrediënten. We vermijden chemische E-nummers en toevoegingen, gebruiken geen bewaar-additieven en streven naar GMO- en sojavrij.

HOMEMADE SOUP

Thaise visbouillon – scampi's, grot champignons, noodles € 8,50

Thai fishbroth – *shrimps, local mushrooms, noodles*

Ramen met kip, boekweitnoodles, champignons, ei, groenten vh seizoen € 8,50

Ramen *with chicken, buckwheat noodles, mushrooms, egg, veggies of the season*

Groentesoep van het seizoen € 6,50 - vegan

Seasonal veggie soup - vegan

GEZOND CADEAU

Op zoek naar een leuk cadeau?
Wij verkopen cadeaubonnen die je kunt besteden in ons restaurant en onze shop!

Wanna give a healthy present?
We sell gift cards which can be spent in our restaurant and shop!

Adres: Hoogbrugstraat 43A • 6221 CP Maastricht • T: 06 415 21 203

E-mail: info@thebrothbar.nl www.thebrothbar.nl • KvK: 64279286





The BB Breakfast

Yoghurtbowl met granola en fruit, kopje koffie of thee, slowjuice en waterkefir shot € 9
Yoghurtbowl with granola and fruit, coffee or tea, slowjuice and a shot of waterkefir

Broth & bowl

Yoghurtbowl met granola en fruit, kopje bouillon, slowjuice en waterkefir shot € 11
Yoghurtbowl with granola and fruit, cup of broth, slowjuice and a shot of waterkefir

Yoghurtbowl met homemade granola en fruit * *with homemade granola & fruit* € 6,50

Optioneel: melkkefir € 1 – kokoskefir € 2 * Optional: milkkefir € 1 – coconutkefir € 2

Pancakes – havermeel, banaan, ei, vers fruit 4 stuks € 8,50 – vegan met chia zaad
Oatmeal, banana, egg, fresh fruit – vegan with chia seeds

Homemade brood met kaas of ham € 7,50 - wilde gerookte zalm € 8,50
Homemade bread with cheese or ham € 7,50 – wild caught smoked salmon € 8,50

Broth Bar tosti - zuurdesem brood met kaas € 5,50 add-in ham + € 0,50
Broth Bar grilled cheese - sourdough bread with cheese € 5,50 add-in ham + € 0,50

Bacon & eggs € 7,50

Quiche – vegetarisch, geserveerd met salade * *vegetarian, served with salade* € 7,50

Kip boemboe, een zachte curry met groenten en geserveerd met rijst € 13
Chicken boemboe, a soft curry served with white rice

Kippenpaté geserveerd op een salade, brood, gefermenteerde rauwkost en stroop van de Stroopstoker € 8,50
Chickenliver paté served on a fresh salade with bread, fermented veggies, stroop

Saladebowl *vegan:*

Kikkererwten * chickpea of/or gefermenteerde gebakken tofu € 9

Zeesalade – pasta van zeewier & courgette, garnalen en wilde gerookte zalm € 16,50
Seasalade – pasta from seaweed & zucchini, shrimps and wild caught salmon

A S P E R G E S van de Poshoof - lokale biologische asperges uit Lössgrond

>A la Flamende – met eigen ham, krieltjes, ei, gesmolten boter € 18,50
with homebaked ham, potatoes, egg, melted butter

>Saladebowl met ham of wilde gerookte zalm € 16,50
with ham or wild caught smoked salmon

Adres: Hoogbrugstraat 43A • 6221 CP Maastricht • T: 06 415 21 203
E-mail: info@thebrothbar.nl www.thebrothbar.nl • KvK: 64279286





SMALL BITES & HEALTHY SNACKS

Lams spiesjes met geconfijte aardappeltjes € 7,50

Lam skewer with confit potatoes

Lams köfte, lams gehaktballetjes met heerlijke kruiden € 9,50

Lam köfte, lam meatballs with delicious herbs

Tortilla chips met tahin, guacamole en gefermenteerde groenten € 7,50

Tortilla chips with tahin, guacamole and fermented veggies

Kaasplank, een selectie van 3 bijzondere rauwmelkse kazen van Mitchel Sauer, met honing mosterd van Beeing Pure & stroop van De Stroopstoker € 12

Cheeseplatte with a selection of 3 raw milk cheeses from Mitchel Sauer, with honey from Beeing Pure & stroop from De Stroopstoker

Fermentatieplank met gefermenteerde groenten, kaas, gedroogde worst & kombucha € 12

Fermentation platter with fermented veggies, cheese, air dried sausage & Kombucha

Chufa smoothie € 6

met fruit, avocado, chufanoten, kokosmelk en vanille. Optioneel: gelatine € 0,50

with fruit, avocado, tigernuts, coconut milk and vanilla. Optional: gelatin € 0,50

Kids snack: appelpartjes, 'zelluf tap' pindakaas, rozijntjes en glaasje melkkefir met honing € 6

Kids snack: parted apple with peanutbutter, raisins and a glass of milkkefir with honey

G E B A K V A N D E D A G

Al ons gebak is glutenvrij & vrij van geraffineerde suikers, daarnaast bieden wij lactosevrije & vegan opties aan

Kijk in de vitrine voor het actuele aanbod

Our pastry is glutenfree & free from refined sugar, we offer lactose free & vegan options

Check our showcase for actual pastry

HEALTHY HIGH TEA

Genieten van zoete & hartige hapjes voor min. 2 personen op reservering

Enjoy sweet & savory treats
Min. 2 people by reservation only

Adres: Hoogbrugstraat 43A • 6221 CP Maastricht • T: 06 415 21 203

E-mail: info@thebrothbar.nl www.thebrothbar.nl • KvK: 64279286





COFFEE BASICS

Espresso € 2,50
Filter koffie of the week € 2,50
Koffie pot € 4,50 (2/3p)

Cappuccino € 3
Latte macchiato € 3,50
Espresso macchiato € 3,50

SPECIALTIES

Bullet proof coffee € 4
Pumpkin latte € 3,75

Cichorei koffie € 2,50
Cichorei cappuccino € 3
Cichorei latte € 3,50

Golden milk € 3,75
Chai latte € 3,50

Hot chocolate € 3
Hot coconut chocolate € 3,50

ICED OR CHILLED

Ice coffee with milk of choice € 3,50
Iced Chai latte € 3,50
Café frappe € 3,50

Koffucha € 3,50
Koffucha latte € 4,00
Broth latte € 5 (no milk, but great foam!)

Almond-, coco- or ricemilk + € 0,25

THEE

Biologische thee's van Simon Levelt

Groene thee – Sencha € 2,75 Rooibos € 2,75
Rozenbottel – Hibiscus € 2,75 Earl Grey € 2,75
Kruidenthee € 3,20

VERSE THEE

Gember - citroen € 3 Mint € 3
Tijm - citroen € 3 Extra honing € 0,25

KOUDE DRANKEN SPECIALS

Slow juice € 3,50
Slow juice with broth € 5
Homemade ice tea € 3,50
Waterkefir, Melkkefir of Kombucha € 3,50

FRISDRANKEN

Bronwater Christinen spritzing bio 25cl € 2,50
Bronwater Christinen spritzig bio 75cl € 5,25
Bronwater Christinen naturel bio 25cl € 2,50
Bronwater Christinen naturel bio 75cl € 5,25

NOW Black Cola bio 33cl € 3,50
NOW Bitter Lemon bio 33cl € 3,50
NOW Sinas bio 33cl € 3,50

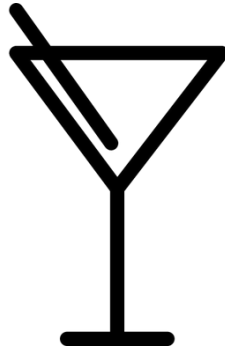
Christinen Apfelschorle bio 25cl € 2,75
Fritz-spitz Rhabarberschorle bio 33cl € 3,50
Fritz-spitz Traubenschorle bio 33cl € 3,50

Bionade gember-sinaasappel 33cl € 3,50
Bionade vlierbessen 33cl € 3,50
Bionade citroen-bergamot 33 cl € 3,50
Bionade kruiden 33cl € 3,50

Appelsap Bioplose bio 20cl € 3
Sinaasappelsap Bioplose bio 20cl € 3

Adres: Hoogbrugstraat 43A • 6221 CP Maastricht • T: 06 415 21 203
E-mail: info@thebrothbar.nl www.thebrothbar.nl • KvK: 64279286





Mocktail – vierbessensiroop met gember & citroen waterkefir, citroen & verse munt € 4,75

Mocktail – elderberry sirop with ginger & lemon waterkefir, lemon & fresh mint

Fruchtsecco glas € 3,50 * fles - bottle 75cl € 8,50
> appel, gember, limoen * apple, ginger, lemon
> appel, kersen * apple, cherry

ALCOHOLVRIJ BIER

Lammsbräu – glutenvrij <0,5% 33 cl € 4

Engel Hell <0,5% 33 cl € 3,50

Engel Kellerbier Dunkel <0,5% 33 cl € 3,50

Engel Radler <0,5% 50 cl € 4,50

Pinkus <0,3% 33cl € 3,50

Pinkus Hefe-Weizen <0,3% 33cl € 3,50

Pinkus Honing Malz <0,3% 33cl € 3,50

Müllers Malz <0,3% 33 cl € 3,50

K O M B U - W A T ?

Kombucha is een drankje dat ontstaat uit de fermentatie van gezoete thee en een scooby. Scooby staat voor symbiotic culture of bacteria & yeast. Kombucha zit bommetjevol probiotica, enzymen en zuren, vitamine C en vele vitaminen B! Een glaasje heeft het vermogen om de hormoonbalans te reguleren en het immuunsysteem te versterken tegen alle soorten van stress.

Wat is melkkefir?

Melkkefir is een frizure zuiveldrank die ontstaat wanneer je kefirkorrels toevoegt aan melk. Hierdoor begint de melk te fermenteren, letterlijk betekent dit dat de suikers (lactose) uit de melk opgegeten worden en er ontstaat een drank welke rijk is aan verschillende vitaminen, calcium, enzymen en culturen, welke bijdragen aan een verbeterde vertering.

Adres: Hoogbrugstraat 43A • 6221 CP Maastricht • T: 06 415 21 203

E-mail: info@thebrothbar.nl www.thebrothbar.nl • KvK: 64279286

