

LUNCH

(tot 16:00 uur)

STOKBROODJE BOURGONDISCHE KROKET	6
STOKBROODJE HAM OF KAAS 🌿	5
STOKBROODJE GEZOND	7
STOKBROODJE GEHAKTBAL	7.5
STOKBROODJE GEKRUID GEHAKT EN KAAS	8.5
STOKBROODJE EIERSALADE 🌿	7
STOKBROODJE TONIJNSALADE	7.5
STOKBROODJE GEITENKAAS 🌿	8.5

SNACKS

PLANKJE KAAS (JONG & OUD) 🌿	7.5
Amsterdams uitje, augurk, honing-mosterdsaus.	
PLANKJE WORST	7.5
Amsterdams uitje, augurk, honing-mosterdsaus.	
DUIVELSE GEHAKTBALLETJES	7.5
Duivelse saus, stokbrood.	
NACHO'S 🌿🔥	8
Kaas, pepers, crème fraîche, guacamole, chilisaus.	
NACHO'S GEKRUID GEHAKT	9
Kaas, duivelse saus.	
KIBBELING	7.5
Kruiden, ravigottesaus.	
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN	8.5
Grove mosterdsaus.	
VLAMMETJES	7.5
Chilisaus.	
CARNALENKROKETJES	8
Chilimayonaise.	
GEMENGDE SNACKS	8
Chilimayonaise.	
SNACK TRIO 🌿🌿	9
Spinazieballetje, pompoenballetje, rode bieten balletje, vegansaus.	

SIDES

SIDE SALADE 🌿	3.75
KOOLSALADE 🌿🌿	3
PORTIE FRIET 🌿🌿	3.5
KOUDE SAUZEN	0.5
WARME SAUZEN	1.5
TRUFFELMAYO	1

DESSERT

TARTUFO LIMONCELLO	6.75
Limoncello ijstaart, vruchtencoulis.	
CHOCOLADE SOUFFLE	5.75
Bolletje ijs, slagroom.	
TARTE TARTIN APPEL	7
Bolletje ijs, slagroom.	

SINDS 2015

DE

Smakelijke BROUWERIJ VANDEOIRSPRONG

Wij zitten vol energie
en enthousiasme
bij Vandeoirsprong.
Die stoppen we,
met liefde en plezier,
in ons bier.
In het brouwen en bottelen.
In de smaak.
De rest is bijzaak.

BURGERS

Als brouwerij zijn we bekend met de principes voor het maken van een perfecte burger. Toppingrediënten vormen de basis. Daarnaast zijn vakmanschap en juiste materialen essentieel. Maar toewijding en passie geven de doorslag! Wij maken burgers altijd à la minute.

Wij serveren onze burgers met friet, mayo en een bordgarnituur.

HAMBURGER

12

Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.

HAMBURGER XXL

19

2x beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.

CHEESEBURGER

13

Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.

BACON & CHEESEBURGER

14

Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, bacon, burgersaus.

TRUFFELBURGER

14.5

Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, parmezaanse kaas, truffelmayo.

VISBURGER

14

Lekkerbek, rucola, tomaat, augurk, remouladesaus.

VEGA BURGER

13.5

2x vegaburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.

VEGAN BURGER

14.5

Plant-based burger, rucola, tomaat, ui, augurk, vegansaus.

KIDSBURGER

6.5

Hamburger, mayo, curry.

CHICKEN

Almost Famous: Sticky Chicken. Veel chefs zijn dus enorm enthousiast over rubs. Wij ook! Voor onze (bijna beroemde) Sticky Chicken gebruiken we de volgende methode;

Malse kippendij+Rubben+langzaam garen+aflakken+roosteren=Smullen.

Wij serveren onze chicken met friet, mayo en een bordgarnituur.

Je kunt kiezen uit de volgende smaken:

STICKY CHICKEN LICHT ZOET

13

Kippendij, raspberry rub, passion & liquorice.

STICKY CHICKEN LICHT PITTIC

13

Kippendij, raspberry rub, raspberry chipotle.

STICKY CHICKEN BBQ

13

Kippendij, raspberry rub, champions choice.

KIPSATÉ

13.5

Spies van kippendij, satésaus.

KIDS BOX KIPNUCGETS

6

5 kipnuggets, frietjes, appelmoes.

Check onze krijtborden voor onze wekelijks wisselende gerechten. Wij serveren o.a. wekelijks een andere daghap voor €10.



Vegetarisch gerecht



Vegan gerecht

RIBS

Net als bij bier bestaat het geheim van perfecte ribs uit het recept en het bereidingsproces. We smeren het vlees in met flink wat kruidenmengsel want Ribs love Rubs! Daarna garen we de ribs op lage temperatuur. Zo kunnen de smaken urenlang in het vlees trekken. Voordat we de ribs presenteren gaan we ze eerst aflakken en grillen. Zo garanderen we smaakvol en sappig vlees.

Wij serveren onze ribs met friet, mayo en een bordgarnituur.

Je kunt kiezen uit de volgende smaken:

SPARE-RIBS LICHT ZOET

17.5

500 gr varkensribs, mother of all rubs, passion & liquorice.

SPARE-RIBS LICHT PITTIC

17.5

500 gr varkensribs, mother of all rubs, raspberry chipotle.

SPARE-RIBS BBQ

17.5

500 gr varkensribs, mother of all rubs, champions choice.

EXTRA RIB

13

KIDS-RIBS LICHT ZOET

7.5

Varkensribs, rub, zoet afgelakt.

FLAMMKUCHEN

Dankzij het fijnste Elzasser bloem zijn onze flammkuchen dun en knetter krokant. Iedereen valt voor de combinatie van romige crème fraiche en hartig beleg.

FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL

9.5

Crème fraiche, spek, rode ui, prei, emmentaler.

FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL VEGA

8.5

Crème fraiche, rode ui, prei, emmentaler.

FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM

13.5

Crème fraiche, zalm, rode ui, prei.

Wij vinden onze flammkuchen dus, mits goed bereid, erg lekker. Dat gaat allemaal erg ambachtelijk. Allemaal handgemaakt en als er een flink aantal tegelijk besteld worden is het lastig onze oven op temperatuur te houden. Dit kost even aandacht en tijd.

Niet erg, maar weet dat je soms een biertje meer kunt drinken dan je tafelgenoten voordat jouw lekkernij wordt geserveerd.

SALADE TONIJN

14

Tonijn, gekookt ei, rode ui, paprika, croutons, ansjovis, french dressing, brood.

SALADE GEBAKKEN KIP

13

Gebakken kip, gekookt ei, tomaat, rode ui, paprika, pikante paprika dressing, brood.

SALADE GEITENKAAS

14

Geitenkaas, walnoot, honing, brood.

SOEP VAN DE DAG VEGA

5

Brood.

SOEP VAN DE DAG

5.75

Brood.

BROOD SMEERSELS

4.75

Kruidenboter, aioli.