

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.

STARTERS

SOEP VAN DE DAG VEGA 	5
Brood.	
SOEP VAN DE DAG	5.75
Brood.	
SALADE GEITENKAAS 	14
Geitenkaas, walnoot, honing, brood.	
STOKBROOD KRUIDENBOTER 	4
Aioli.	
CHARCUTERIE (2 PERSONEN)	15
Diverse gesneden vleeswaren, focaccia, truffelmayo.	
VIS PLATEAU (2 PERSONEN)	17.5
Diverse vissoorten, focaccia, aioli.	

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, aioli.	
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.	

SEIZOENSTOPPERS

WINTERS STOFPOTJE	16
Runderstoof, diverse seizoensgroenten.	
BOURGONDISCH BEENHAMMETJE	14.5
Beenham, jus vandeoirsprong.	
VISPANNETJE	16
Vis, fruits de mer, kreeftensaus.	
SNERT	6.5
Roggebrood en katenspek.	
SHASLICK	16.5
Varkenshaas, paprika, ui, stroganoff saus.	

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 PITTIG 13

Kippendij, raspberry rub, raspberry chipotle.

BUCKET CRISPY CHICKEN SWEET 12

Kiphaasjes, krokant beslag, sticky sweet chicken saus.

BUCKET CRISPY CHICKEN BBQ 12

Kiphaasjes, krokant beslag, bbq saus.

KIPSATÉ 13.5

Spies van kippendij, satésaus.

KIDS BOX KIPNUGGETS 6

5 kipnuggets, frietjes, appelmoes.

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 PITTIG 17.5

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

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 10.5

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

FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL VEGA 9.5

Crème fraiche, rode ui, prei, emmentaler.

FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM 14

Crème fraiche, zalm, rode ui, prei.

FLAMMKUCHEN 4 KAZEN 13.5


Crème fraiche, emmentaler, cheddar, blauwaderkaas, mozzarella.

FLAMMKUCHEN MEXICAANS GEKRUID GEHAKT 14

Crème fraiche, jalapenos, gekruide gehakt, rode ui, emmentaler, guacamole, pittige saus.

Allergenen? Vraag naar de allergenen kaart bij onze medewerkers.

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

 Vegetarisch gerecht   Vegan gerecht

LUNCH

(tot 16:00 uur)

HARDE BOL BOURGONDISCHE KROKET	6
HARDE BOL GEHAKTBAL	7.5
HARDE BOL GEKRUID GEHAKT EN KAAS	8.5
HARDE BOL EIERSALADE 🌿	7
HARDE BOL GEITENKAAS 🌿	8.5
HARDE BOL VAN DE WEEK - VLEES	8.5
HARDE BOL VAN DE WEEK - VIS	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.	
CALAMARES	6
Inktvisringen, aioli.	
BOURGONDISCHE BITTERBALLEN	8.5
Grove mosterdsaus.	
VLAMMETJES	7.5
Chilisaus.	
GARNALENKROKETJES	8
Chilimayonaise.	
GEMENGDE SNACKS	8
Chilimayonaise.	
SNACK TRIO 🌿 🌿	9
Spinazieballetje, pompoenballetje, rode bieten balletje, vegansaus.	
FLAMMKUCHEN	VANAF 9.5
Kijk voor de diverse soorten op onze menukaart z.o.z. Leuk om te delen!	

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.	