

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 VEGAN**  **5**  
Brood.
- SOEP VAN DE DAG** **5.75**  
Brood.
- STOKBROOD KRUIDENBOTER**  **4.75**  
Aioli.
- CHARCUTERIE (2 PERSONEN)** **17.5**  
Diverse gesneden vleeswaren, focaccia, truffelmayo.

## SEIZOEN-TOPPERS

---

- DAGHAP** **11**  
Vraag er naar bij onze medewerkers, of kijk op één van de krijtborden.
- SALADE GEITENKAAS**  **15**  
Geitenkaas, walnoot, honing, brood.
- STOFPOTJE** **17.5**  
Rundsstoofpot, Dubbel vandeoirsprong, friet, bordgarnituur.
- GEROOKTE PROCUREUR** **17.5**  
Warm gerookte procureur, mosterdsaus, friet, bordgarnituur.
- VISPANNETJE** **17.5**  
Vis, fruits de mer, kreeftensaus, friet, bordgarnituur.
- CURRYWURST** **13**  
Braadworst met gekruide saus, kerry, friet, bordgarnituur.
- FISH & CHIPS** **16**  
Lekkerbek, remouladesaus, friet, bordgarnituur.

## 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** **13**  
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.
- HAMBURGER VANDEOIRSPRONG** **19.75**  
2x beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, bacon, burgersaus.
- CHEESEBURGER** **14.5**  
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.
- BACON & CHEESEBURGER** **15**  
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, bacon, burgersaus.
- TRUFFELBURGER** **16**  
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, parmezaanse kaas, truffelmayo.
- VEGA BURGER**  **15**  
2x vegaburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.
- VEGAN BURGER**  **16.5**  
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 14.5

Kippendij, home made rub.

## STICKY CHICKEN LICHT PITTIG 14.5

Kippendij, home made rub.

## BUCKET CRISPY CHICKEN LICHT ZOET 13.5

Kiphaasjes, krokant beslag, sticky sweet chicken saus.

## BUCKET CRISPY CHICKEN LICHT PITTIG 13.5

Kiphaasjes, krokant beslag, pikante saus.

## KIPSATÉ 14.5

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 19.5

500 gr varkensribs, home made rub.

## SPARE-RIBS LICHT PITTIG 19.5

500 gr varkensribs, home made rub.

## 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 VEGA 10.5

Crème fraiche, rode ui, prei, emmentaler.

## FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL 11.5

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

## FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM 15

Crème fraiche, zalm, rode ui, prei.

## FLAMMKUCHEN 4 KAZEN 15

Crème fraiche, emmentaler, cheddar, blauwaderkaas, mozzarella.

## FLAMMKUCHEN MEXICAANS GEKRUID GEHAKT 14

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

## FLAMMKUCHEN APPEL 12




Vanille creme, appel, bruine suiker, kaneel.

---

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 €11.

---

 Vegetarisch gerecht   Vegan gerecht

---

# LUNCH

(tot 16:00 uur)

---

<b>ITALIAANSE BOL BOURGONDISCHE KROKET</b>	<b>7.5</b>
2 bourgondische kroketten, mosterd.	
<b>ITALIAANSE BOL GEROOKTE KIP</b>	<b>8.5</b>
Gerookte kip, gekookt ei, kerriemayonaise.	
<b>ITALIAANSE BOL GEKRUID GEHAKT EN KAAS</b>	<b>9.5</b>
Gekruid gehakt, pikante saus, geraspte kaas.	
<b>ITALIAANSE BOL EIERSALADE</b> 🌿	<b>7.5</b>
Scharreleisalade, garnituur.	
<b>ITALIAANSE BOL GEITENKAAS</b> 🌿	<b>9.5</b>
Geitenkaas, honing, walnoot.	
<b>ITALIAANSE BOL GEROOKTE ZALM</b>	<b>9.75</b>
Huisgerookte zalm, roomkaas, honing-mosterd dressing.	
<b>ITALIAANSE BOL VAN DE WEEK - VLEES</b>	<b>9.5</b>
Laat jezelf verrassen.	

# SNACKS

---

<b>PLANKJE KAAS (JONG &amp; BIERKAAS)</b> 🌿	<b>9</b>
Amsterdams uitje, augurk, honing-mosterdsaus.	
<b>PLANKJE WORST</b>	<b>8.5</b>
Amsterdams uitje, augurk, honing-mosterdsaus.	
<b>DUIVELSE GEHAKTBALLETJES</b>	<b>8.5</b>
Duivelse saus, stokbrood.	
<b>NACHO'S</b> 🌿 🔥	<b>9</b>
Kaas, pepers, crème fraîche, guacamole, chilisaus.	
<b>NACHO'S GEKRUID GEHAKT</b>	<b>9.75</b>
Kaas, duivelse saus.	
<b>CALAMARIS</b>	<b>7</b>
Inktvisringen, aioli.	
<b>BOURGONDISCHE BITTERBALLEN</b>	<b>9</b>
Grove mosterdsaus.	
<b>VEGAN BITTERBALLEN</b> 🌿 🌿	<b>10.5</b>
Grove mosterdsaus.	
<b>VLAMMETJES</b>	<b>8</b>
Chilisaus.	
<b>GARNALENKROKETJES</b>	<b>8.5</b>
Chilimayonaise.	
<b>GEMENGDE SNACKS</b>	<b>9</b>
Chilimayonaise.	
<b>FLAMMKUCHEN</b>	<b>VANAF 10.5</b>
Kijk voor de diverse soorten op onze menukaart z.o.z. Leuk om te delen!	

# DESSERTS

---

<b>TARTUFO LIMONCELLO</b> 🌿	<b>7.5</b>
Limoncello ijstaart, vruchtencoulis.	
<b>CHOCOLADE SOUFFLE</b> 🌿	<b>6.5</b>
Bolletje ijs, slagroom.	
<b>TARTE TARTIN APPE</b> 🌿	<b>8</b>
Bolletje ijs, slagroom.	
<b>FLAMMKUCHEN APPEL</b> 🌿 🌿	<b>12</b>
Vanille creme, appel, bruine suiker, kaneel. Leuk om te delen!	