

SINDS 2015

DE

Smakelijke

BROUWERIJ

VANDEOIRSPRONG

lunch & diner
.....

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**  **6**
Brood.
- SOEP VAN DE DAG** **7**
Brood.
- STOKBROOD KRUIDENBOTER**  **6**
Aioli.

SEIZOEN-TOPPERS

- DAGHAP** **12.5**
Vraag er naar bij onze medewerkers, of kijk op één van de krijtborden.
- SALADE GEITENKAAS**  **17.5**
Geitenkaas, walnoot, honing, brood.
- SALADE GEROOKTE ZALM** **18.5**
Huisgerookte zalm, gekookt ei, gemengde sla, croutons, honing-mosterd dressing.
- STOFPOTJE** **19.5**
Runderstoofpot, dubbel vandeoirsprong, friet, bordgarnituur.
- CURRYWURST** **15.5**
Braadworst met gekruide saus, kerry, friet, bordgarnituur.
- FISH & CHIPS** **19**
Lekkerbek, remouladesaus, friet, bordgarnituur.
- SPARE-RIBS** **24.5**
500 gr. varkensribs, home made rub, sticky sweet rib saus.

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** **16.5**
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.
- HAMBURGER VANDEOIRSPRONG** **24.5**
2x beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, bacon, burgersaus.
- CHEESEBURGER** **18**
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.
- BACON & CHEESEBURGER** **19.5**
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, bacon, burgersaus.
- TRUFFELBURGER** **19.5**
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, parmezaan, truffelmayo.
- VEGA BURGER**   **18.5**
2x vegaburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.
- KIDSBURGER** **9.5**
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 opties:

STICKY CHICKEN 17.5

Kippendij, home made rub, sticky sweet chicken saus.

BUCKET CRISPY CHICKEN 16.5

Kiphaasjes, krokant beslag, sticky sweet chicken saus.

KIP SCHNITZEL 17.5

Schnitzel van kip, citroen, sticky sweet chicken saus.

KIPSATÉ 17.5

Spies van kippendij, satésaus.

KIDS BOX KIPNUGGETS 6

5 kipnuggets, frietjes, appelmoes.

PASTA'S

Net als bij het brouwen van het perfecte bier, vereist het maken van de perfecte pasta topkwaliteit, vakmanschap en toewijding. Laat je verrassen door de explosie van smaken en ervaar de ware essentie van Italië.

PASTA BOLOGNESE 13.5

Pasta met klassieke bolognese saus, parmezaan, rucola.

PASTA TRUFFEL KIP 16.5

Pasta, gerookte kip, romige truffelsaus, paddestoelen, parmezaan, rucola.

PASTA POMODORI 12.5

Pasta, tomatensaus, basilicum, parmezaan, rucola.


KIDS PASTA BOLOGNESE 8

KIDS PASTA POMODORI 7

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 12.5

Crème fraiche, spek, rode ui, prei, emmentaler. (ook in  verkrijgbaar)

FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM 16

Crème fraiche, zalm, rode ui, prei.

FLAMMKUCHEN 4 KAZEN 16

Crème fraiche, emmentaler, cheddar, blauwaderkaas, mozzarella.

FLAMMKUCHEN MEXICAANS GEKRUID GEHAKT 15

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

FLAMMKUCHEN APPEL 13




Vanille crème, appel, bruine suiker, kaneel.

FLAMMKUCHEN GEBAKKEN EI 16

Crème fraiche, rode ui, prei, spek, ei, kaas.

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 €12.5.

 Vegetarisch gerecht   Vegan gerecht

LUNCH

(tot 16:00 uur)

12 UURTJE	14.5
1 snee brood met bourgondische kroket, klein soepje, 2 sneetjes brood met kaas en ham, huzarensalade, gekookt eitje.	
PASTEITJE KIPRAGOUT	12.5
Pasteitje gevuld met heerlijke kipragout.	
2 SNEETJES BROOD BOURGONDISCHE KROKET	11.5
2 bourgondische kroketten, mosterd.	
STOKBROODJE GEZOND	9.5
Ham, kaas, gekookt ei, garnituur.	
PANINI HAM KAAS	8.5
Panini, ham, jong belegen kaas, mozzarella.	
PANINI GEITENKAAS 	12
Panini, geitenkaas, honing, walnoot.	
PANINI 4 KAZEN 	9.5
Panini, cheddar, emmentaler, blauwaderkaas, mozzarella.	
PANINI TUNA MELT	11
Panini, pittige tonijn, mozzarella.	
PANINI GEKRUID GEHAKT	11
Panini, gekruid gehakt, pikante saus, mozzarella.	
FLAMMKUCHEN GEBAKKEN EI	16
Crème fraiche, rode ui, prei, spek, ei, kaas.	

DESSERTS

TARTUFO LIMONCELLO 	8
Limoncello ijstaart, vruchtencoulis.	
CHOCOLADE SOUFFLE 	8.5
Bolletje ijs, slagroom.	
TARTE TARTIN APPEL 	9
Bolletje ijs, slagroom.	
FLAMMKUCHEN APPEL  	13
Vanille crème, appel, bruine suiker, kaneel. Leuk om te delen!	