

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.

Menu in English:



STARTERS

SOEP VAN DE DAG VEGAN 	6
Brood.	
SOEP VAN DE DAG	7
Brood.	
STOKBROOD KRUIDENBOTER 	6
Aioli.	

SEIZOEN-TOPPERS

DAGHAP	13.5
Vraag er naar bij onze medewerkers, of kijk op één van de krijtborden.	
SALADE GEITENKAAS 	18
Geitenkaas, walnoot, honing, brood.	
SALADE GEROOKTE ZALM	19.5
Huisgerookte zalm, gekookt ei, gemengde sla, croutons, honing-mosterd dressing.	
STOOFPOTJE	21.5
Runderstoofpot, Dubbel Vandeoirsprong, friet, bordgarnituur.	
CURRYWURST	16.5
Braadworst met gekruide saus, kerrie, friet, bordgarnituur.	
FISH & CHIPS	21.5
Lekkerbek, remouladesaus, friet, bordgarnituur.	
SPARE-RIBS	24.5
Varkensribs, home made rub, zoet pittige lak, sticky sweet rib saus, friet, bordgarnituur.	
HOUTHAKKERSTEAK VANDEOIRSPRONG	19.5
Procureursteak, stroganoffsaus, 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	17.5
Hamburgerbun, beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.	
HAMBURGER VANDEOIRSPRONG	26
Hamburgerbun, 2x beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, bacon, cheddar, burgersaus.	
CHEESEBURGER	19
Hamburgerbun, beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.	
BACON & CHEESEBURGER	20.5
Hamburgerbun, beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, bacon, burgersaus.	
TRUFFELBURGER	20.5
Hamburgerbun, beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, parmezaan, truffelmayo.	
VEGA BURGER 	20.5
Hamburgerbun, vegaburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.	
KIDSBURGER	10.5
Hamburgerbun, 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	19.5
Kippendij, home made rub, sticky sweet chicken saus.	
BUCKET CRISPY CHICKEN	18.5
Kiphaasjes, krokant beslag, sticky sweet chicken saus.	
KIPSATÉ	19.5
Spies van kippendij, satésaus.	
KIDS BOX KIPNUGGETS	8
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	16
Pasta met klassieke bolognese saus, parmezaan, rucola.	
PASTA TRUFFEL KIP	18.5
Pasta, gerookte kip, romige truffelsaus, paddestoelen, parmezaan, rucola.	
PASTA POMODORI 🌿	13.5
Pasta, tomatensaus, basilicum, parmezaan, rucola.	
KIDS PASTA BOLOGNESE	9.5
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 fraîche en hartig beleg.

FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL	14.5
Crème fraîche, spek, rode ui, prei, emmentaler. (ook in 🌿 verkrijgbaar)	
FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM	17
Crème fraîche, zalm, rode ui, prei.	
FLAMMKUCHEN 4 KAZEN 🌿	19
Crème fraîche, emmentaler, cheddar, blauwaderkaas, mozzarella.	
FLAMMKUCHEN MEXICAANS GEKRUID GEHAKT 🔥	16
Crème fraîche, jalapenos, gekruid gehakt, rode ui, emmentaler, pittige saus.	
FLAMMKUCHEN APPEL 🌿🌿	14
Vanille crème, appel, bruine suiker, kaneel.	
FLAMMKUCHEN GEBAKKEN EI	17.5
Crème fraîche, rode ui, prei, spek, ei, emmentaler.	

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 €13,50.

🌿 Vegetarisch gerecht 🌿🌿 Vegan gerecht

LUNCH

(tot 16:00 uur)

12 UURTJE	15.5
1 snee brood met bourgondische kroket, klein soepje, 2 sneetjes brood met kaas en ham, huzarensalade, gekookt eitje.	
2 SNEETJES BROOD BOURGONDISCHE KROKET	13.5
2 bourgondische kroketten, mosterd.	
PISTOLET GEZOND	10.5
Pistolet, ham, kaas, gekookt ei, garnituur.	
PISTOLET GEITENKAAS (WARM) 	12.5
Pistolet, geitenkaas, honing, walnoot.	
PISTOLET TUNA MELT (WARM)	12.5
Pistolet, pittige tonijn, kaas.	
PISTOLET GEKRUID GEHAKT (WARM)	12.5
Pistolet, gekruid gehakt, pikante saus, kaas.	
FLAMMKUCHEN GEBAKKEN EI	17.5
Crème fraîche, rode ui, prei, spek, ei, emmentaler.	

DESSERTS

TARTUFO LIMONCELLO 	9.5
Limoncello ijstaart, vruchtencoulis.	
CHOCOLADE SOUFFLE 	9.5
Bolletje ijs, slagroom.	
TARTE TARTIN APPEL 	9.5
Bolletje ijs, slagroom.	
FLAMMKUCHEN APPEL  	14
Vanille crème, appel, bruine suiker, kaneel. Leuk om te delen!	