

LUNCH

(tot 16:00 uur)

STOKBROODJE BOURGONDISCHE KROKET	9.5
2 bourgondische kroketten, mosterd.	
STOKBROODJE GARNALEN KROKET	12.5
2 bourgondische garnalenkroketten, licht pittige cocktailsaus.	
STOKBROODJE GEZOND	9.5
Ham, kaas, gekookt ei, garnituur.	
PANINI HAM KAAS	7
Panini, ham, jong belegen kaas, mozzarella.	
PANINI GEITENKAAS 	10.5
Panini, geitenkaas, honing, walnoot.	
PANINI 4 KAZEN 	8
Panini, cheddar, emmentaler, blauwaderkaas, mozzarella.	
PANINI TUNA MELT	9.5
Panini, pittige tonijn, mozzarella.	
PANINI GEKRUID GEHAKT	9.5
Panini, gekruid gehakt, pikante saus, mozzarella.	
FLAMMKUCHEN GEBAKKEN EI	14.5
Crème fraiche, rode ui, prei, spek, ei, kaas.	

DESSERTS

TARTUFO LIMONCELLO 	7.5
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!	

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** 🌱 5.75
Brood.
- SOEP VAN DE DAG** 6.75
Brood.
- STOKBROOD KRUIDENBOTER** 🌱 5.75
Aioli.

SEIZOEN-TOPPERS

- DAGHAP** 11
Vraag er naar bij onze medewerkers, of kijk op één van de krijtborden.
- SALADE GEITENKAAS** 🌱 16
Geitenkaas, walnoot, honing, brood.
- SALADE KIP PIRI PIRI** 15.5
Salade, kippendij, piri-iri kruiden.
- SALADE GEROOKTE ZALM** 17.5
Huisgerookte zalm, gekookt ei, gemengde sla, croutons, honing-mosterd dressing.
- STOOFPOTJE** 18.5
Runderstooftpot, dubbel vandeoirsprong, friet, bordgarnituur.
- GEROOKTE HOUTHAKKERSTEAK** 17.5
Warm gerookte procureursteak, friet, bordgarnituur.
- VISPANNETJE** 19
Vis, fruits de mer, kreeftensaus, friet, bordgarnituur.
- CURRYWURST** 14.5
Braadworst met gekruide saus, kerry, friet, bordgarnituur.
- FISH & CHIPS** 17.5
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** 14.5
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, burgersaus.
- HAMBURGER VANDEOIRSPRONG** 22.5
2x beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, bacon, burgersaus.
- CHEESEBURGER** 16
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.
- BACON & CHEESEBURGER** 17.5
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, bacon, burgersaus.
- TRUFFELBURGER** 17.5
Beefburger, rucola, tomaat, ui, augurk, parmezaanse kaas, truffelmayo.
- VEGA BURGER** 🌱 16.5
2x vegaburger, rucola, tomaat, ui, augurk, cheddar, burgersaus.
- VEGAN BURGER** 🌱🌱 17.5
Plant-based burger, rucola, tomaat, ui, augurk, vegansaus.
- KIDSBURGER** 7.5
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** 16
Kippendij, home made rub, sticky sweet chicken saus.
- BUCKET CRISPY CHICKEN** 15
Kiphaasjes, krokant beslag, sticky sweet chicken saus.
- KIP PIRI PIRI** 16
Kippendij, piri-iri kruiden, sticky sweet chicken saus.
- KIPSATÉ** 16
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 opties:

- SPARE-RIBS** 21.5
500 gr. varkensribs, home made rub, sticky sweet rib saus.
- KIDS-RIBS LICHT ZOET** 8.5
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 fraîche en hartig beleg.

- FLAMMKUCHEN TRADITIONEEL** 12.5
Crème fraîche, spek, rode ui, prei, emmentaler. (ook in 🌱 verkrijgbaar)
- FLAMMKUCHEN GEROOKTE ZALM** 16
Crème fraîche, zalm, rode ui, prei.
- FLAMMKUCHEN 4 KAZEN** 🌱 15
Crème fraîche, emmentaler, cheddar, blauwaderkaas, mozzarella.
- FLAMMKUCHEN MEXICAANS GEKRUID GEHAKT** 🔥 15
Crème fraîche, jalapenos, gekruid gehakt, rode ui, emmentaler, pittige saus.
- FLAMMKUCHEN APPEL** 🌱🌱 13
Vanille crème, appel, bruine suiker, kaneel.
- FLAMMKUCHEN GEBAKKEN EI** 14.5
Crème fraîche, 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 €11.

🌱 Vegetarisch gerecht 🌱🌱 Vegan gerecht