

EASTWOOD

Beer & Grill

DESSERTS 10 EURO

Crêpes met rabarber en vanille

Witte chocolade met bananencompôte en rum

Eastwood bucket

Huisgemaakt exotisch sorbetijs of vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET 5 EURO

Éclair van koffie mousse, witte chocolade-
mandarijnolly en pâte de fruit: ananas

6 KAZEN 12 EURO

Wilde Weide Overjarig

Ongepasteuriseerde kaas van Franse koemelk | zes maanden gerijpt | regio in Zuid-Holland genaamd 'het Groene Hart' | prijs gewonnen voor 'beste Nederlandse regionale product'

Fiore Oudwijker

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | rijk en sterk aroma | zweem van truffel en paddenstoelen

Witte van Köning

Ongepasteuriseerde kaas van koemelk | Zevenaar | zweem van paddenstoelen

Terschelling Zilte Duinen

Ongepasteuriseerde kaas van schapen- en koemelk met een natuurlijke korst ingesmeerd met olie | Terschelling | soms met lamsoren

Bastiaan Blauw

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | twee maanden gerijpt | gemaakt van een schimmel van paddestoelen

Beemster Overjarig

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | achttien maanden gerijpt op een hoge temperatuur

EASTWOOD

Beer & Grill

BITES 5 EURO

Chorizo 100% rund

Charcuterie assortiment van gedroogde vleeswaren

Krokante groenten met hummus van rode biet en pijnboompitten ✓

'Blooming bread' met Cajun specerijen en Gruyère kaas ✓

Gemarineerde olijven met knoflook en rozemarijn ✓

VOORGERECHTEN 10 EURO

Coquille met pompoen, little gem en Parmezaanse kaas

IJsbergsla 'wedge' met tomaat, bacon, blauwe kaas en mierikswortelcrème

Bouillabaisse rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

Soep van de dag

SALADES 8 / 12 EURO

Klein / groot

Salade met komkommer, wortel, tomaat, paprika en rode ui ✓

met gegrilde kip en dressing van

Parmezaanse kaas en ansjovis | + 3 euro |

met Hollandse garnalen, limoen en

groene kruidenmayonaise | + 3 euro |

met gepofte pompoen,

honing en tijm ✓ | + 3 euro |

Burrata met een mix van gekleurde tomaten en krokante basilicum ✓

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

EASTWOOD

Beer & Grill

SPECIALS EURO

Kalfs Rib-eye	300 gram	32
met gebraiseerde witlof		
Zacht gegaarde short rib	500 gram	34
met gember en knapperige groenten		
New York Entrecôte	400 gram	42
USA Creekstone		
Tomahawk steak	800 gram	55
Nederlands weiderund		
Prime rib	800 gram	65
USA Creekstone		
Porterhouse steak	900 gram	85
USA Creekstone		

Ook mogelijk om te delen

MEAT 19 EURO

- Bavette steak** Australian Angus - 200 gram
- Rump steak** Australian Angus - 200 gram
- Ladysteak** - 160 gram
- 'Kamperlam'** met tomaat en knoflook
- MRIJ Eastwood burger** met gekarameliseerde Cevenne ui, Cheddar en bacon - 200 gram
- Eastwood burger van de maand**

SAUZEN 3 EURO

Béarnaise | Peppersaus | Chimichurri

EASTWOOD

Beer & Grill

VIS 19 EURO

- Grote garnalen** (4 stuks) met Piri Piri
- Gebakken kabeljauwfilet** met krokante grijze garnalen en wasabi beurre blanc

VEGETARISCH 19 EURO

- Krokante ravioli** met gepofte aardappel, eekhoortjesbrood en Provolone kaas ✓
- Zita pasta** met geroosterde wintergroenten, paddenstoelen en geitenkaas ✓

SIDES 5 EURO

- Risotto** met tomaat en basilicum ✓
- Friet** van de "Frietboutique" ✓
- Gestoomde groenten** ✓
- Hasselback aardappel** met roomkaas, bacon en Cheddar
- Romige spinazie** ✓
- Knapperige uienringen** in Peroni bierbeslag ✓

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.