

EASTWOOD

Beer & Grill

6 KAZEN

12 EURO

Wilde Weide Overjarig

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

Bastiaanse Blauw

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | blauwe kaas | licht zoet en romig | vegetarische kaas ✓

Terschellinger Reade Jutter

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | Rode flora met een unieke zachte smaak dankzij het natuurlijke dieet van de koeien | Terschelling

Zilte Duinen

Gepasteuriseerde kaas van schapen- en koemelk | vijf maanden gerijpt | natuurlijke korst ingesmeerd met olie | Terschelling

Charmeux Geitenkaas

Romige, halfharde 50+ Rode flora kaas van gepasteuriseerde geitenmelk | zes weken gerijpt

Beemster Overjarig

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

DESSERTS

10 EURO

Sinaasappeltaartje met hazelnoot, chocolade en karamel

Rabarber cheesecake met ijs van Rooibos thee

Eastwood bucket

Huisgemaakte guave-limoensorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET

5 EURO

Kokosmakron, limoen bonbon en een marshmallow bedekt met chocolade

EASTWOOD

Beer & Grill

DITES

6 EURO

Brandt & Levie chorizo 100% rund

Charcuterie assortiment van gedroogde vleeswaren

Krokante groenten met hummus van rode biet en pijnboompitten ✓

'Blooming bread' met kruidenboter en Gruyère kaas ✓

Gemarineerde olijven met knoflook en rozemarijn ✓

VOORGERECHTEN 12 EURO

Terrine van eend met pistache, serranoham en vijg

Zacht gegaarde regenboogforel met bloemkool en haringkuit

Tarte Tatin van rode ui met rode biet en aceto balsamico ✓

SOUP

10 EURO

Bouillabaisse rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

Geroosterde paprikasoep ✓

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

EASTWOOD

Beer & Grill

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 **gebakken garnalen**, groene kruidendressing | + 3 euro |

met **mozzarella**, aceto balsamico ✓ | + 3 euro |

IJsbergsla 'wedge' met tomaat, bacon, olijven, blauwe kaas en mieriksworteldressing

SPECIALS EURO

Gestooftde kalfswang 300 gram 28

met knolselderij crème en zwarte knoflooksaus

Kalfs Rib-eye 300 gram 32

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

SAUZEN 3 EURO

Béarnaise | Peppersaus | Chimichurri

EASTWOOD

Beer & Grill

MEAT 19 EURO

Bavette steak Australian Angus - 200 gram

Picanha steak Australian Angus - 200 gram

Ladysteak - 160 gram

Eendenborstfilet met abrikozensaus, pistache en crème van Topinambur

MRIJ Eastwood burger met gekarameliseerde Cevenne ui, Cheddar en bacon - 200 gram

Eastwood burger van de maand

VIS 19 EURO

Gebakken zalm met geroosterde venkel, groene appel en lizensaus

Gebakken kabeljauwfilet met rivierkreeft, schorseneren en crème van dille

VEGETARISCH 19 EURO

Gegrilde Portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Bloemkooltempura met kokos, aubergine en gedroogde paddestoelen ✓

SIDES 5 EURO

Risotto met rode biet ✓

Friet van de "Frietboutique" ✓

Gestoomde groenten ✓

Zoete aardappel met crème fraîche, bacon en Cheddar

Geroosterde pastinaak met beurre noisette en peterselie ✓

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.