

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

Gepasteuriseerde kaas van geitenmelk | zes weken gerijpt | romige, rode flora kaas

Beemster Overjarig

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

Afhankelijk van het seizoen

DESSERTS 10 EURO

Aardbei met yoghurt, Limoncello curd en basilicum

Karnemelk panna cotta met mango, gember en mascarpone ijs

Eastwood bucket

Huisgemaakte ananas-kokossorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET 5 EURO

Gezouten karamel-chocolade Sablé koekje, mojito bonbon en een framboos-witte chocolade macaron

EASTWOOD

Beer & Grill

BITES 6 EURO

Brandt & Levie chorizo 100% rund

Charcuterie assortiment van gedroogde vleeswaren

Krokante groenten met hummus van groene kruiden en pijnboompitten ✓

'Blooming bread' met kruidenboter en Gruyère kaas ✓

Gemarineerde olijven met knoflook en rozemarijn ✓

VOORGERECHTEN 12 EURO

Krokant filodeeg met kalfspastrami, crème van basilicum en gedroogde tomaat

Geschroeide zalm met doperwten, wasabi, limoen en sesam

Quinoa salade met artisjok, little gem en Taggiasca olijven ✓

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

SOUP 10 EURO

Bouillabaisse rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

Geroosterde paprikasoep ✓

✓ = vegetarisch

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

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 |

SPECIALS EURO

Lamsrack 32

met lamszwezerik, gegrilde paprika crème, zilverui en cremolata

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 | Pepersaus | Chimichurri

EASTWOOD

Beer & Grill

MEAT 19 EURO

Bavette steak Australian Angus - 200 gram

Picanha steak Australian Angus - 200 gram

Ladysteak - 160 gram

Parelhoenfilet met morillesaus, parelgort en asperges

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

Eastwood burger van de maand

VIS 19 EURO

Dorade met een saus van saffraan, tomaat en Vongole

Gebakken kabeljauwfilet met rivierkreeft, zeekraal en crème van dille

VEGETARISCH 19 EURO

Gegrilde Portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Bloemkooltempura met kokos, aubergine en gedroogde paddestoelen ✓

SIDES 6 EURO

Risotto met basilicum en gezouten citroen ✓

Friet van de "Frietboutique" ✓

Regenboog baby wortels ✓

Zoete aardappel met bieslook crème, 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.