

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

Rillette van eend met een salade van freekeh en compôte van zoete ui

Gebakken coquille met pastinaak, spek en lente-ui

Lauwarme pompoensalade met sinaasappel en spinazie ✓

SOEP

10 EURO

Bouillabaisse rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

Gerookte paprikasoep ✓

SALADES

9 / 13 EURO

Klein / Groot

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

met gegrilde kip, dressing van ansjovis

en Parmezaanse kaas

|+ 3 euro|

SPECIALS

EURO

| | | |
|----------------------|----------|----|
| Kalfs Rib-eye | 300 gram | 32 |
| Wagyu short rib | 100 gram | 40 |
| Puur Japans rund | | |
| Entrecôte | 400 gram | 45 |
| USA Creekstone | | |
| Tomahawk steak | 800 gram | 55 |
| Nederlands weiderund | | |
| Prime rib | 800 gram | 65 |
| USA Creekstone | | |
| T-bone steak | 700 gram | 75 |
| USA Creekstone | | |

ook mogelijk om te delen

SAUZEN

3 EURO

Béarnaise | Peppersaus | Chimichurri

VIS

19 EURO

Reuzengarnalen met gepofte knoflookboter (5 stuks)

Zalmfilet met pommes dauphine, gepofte knoflookschuim en pastinaak

Skreifilet met gekonfijte zuurkool, aardappelschuim en een

Beurre Blanc van graanmosterd

VEGETARISCH

19 EURO

Gegrilde Portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Gepofte knolselderij met paddenstoelschuim, krokante aardappel

en pistache ✓

WHAT ABOUT . .

EURO

| | | |
|-----------------------------|----------|----|
| Steak Tartaar van MRIJ rund | 75 gram | 12 |
| Steak Tartaar van MRIJ rund | 150 gram | 24 |

geserveerd met een salade en croutons

VLEES

19 EURO

Bavette steak Australian Angus - 200 gram

Picanha steak Australian Angus - 200 gram

Lady steak - 160 gram

Geroosterde poulet noir met spruitjes en stoofpeer

MRIJ Eastwood burger met gekarameliseerde Cevenne ui, Cheddar kaas

en bacon - 200 gram

Eastwood burger van de maand

SIDES

6 EURO

Risotto met basilicum en gezouten citroen ✓

Dikke frieten met schil van "Frites uit Zuyd" ✓

Zoete aardappel met bieslook crème, bacon en Cheddar kaas

Gepofte pompoen met Beurre Noisette ✓

Knapperige uienringen in Peroni beer ✓

Side dish van de maand

6 KAZEN

12 EURO

Wilde Weide Overjarig

Ongepasteuriseerde kaas van Franse koemelk | zes maanden gerijpt | 'het Groene Hart' in Zuid-Holland

Bastiaanse Blauw

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | blauwe kaas | 4 maanden gerijpt | 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

Charmoux 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

DESSERTS

10 EURO

Pure chocolade met gezouten caramel en popcorn

Gepocheerde peer met mascarpone mousse en spiced cake

Eastwood bucket met huisgemaakt mandarijn-specerijen sorbet of

vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET

5 EURO

Speculaas truffel, tijgersoezen met tonkabonen crème en

een kardemom macaron

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.