

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

Pure chocolade met gezouten caramel en popcorn

Gepocheerde peer met mascarpone mousse en spiced cake

Eastwood bucket

Huisgemaakt mandarijn met kruiden sorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET 5 EURO

Speculaas truffel, tijger soezen met tonkabonen crème en een kardemom 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

Kalfspaté met brioche, kruidensalade en sherry siroop

Albacore tonijn tataki met noedelsalade en mango

Gepofte biet met burrata en hazelnoot ✓

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

SOUP 10 EURO

Bouillabaisse rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

Gerookte 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 9 / 13 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 gamba's**, groene kruidendressing | + 3 euro |

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

SPECIALS EURO

Geroosterde varkensrack 26
met venkelcrème en sherry saus

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

Geroosterde poulet noir met spruitjes en stoofpeer

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

Eastwood burger van de maand

VIS 19 EURO

Dorade met bloemkool en kreeftensaus

Zalm met mini paksoi en groene curry schuim

VEGETARISCH 19 EURO

Gegrilde Portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Krokante polenta met venkelsalade en zoetzure ui ✓

SIDES 6 EURO

Risotto met basilicum en gezouten citroen ✓

Dikke frieten met schil van "Frites uit Zuyd" ✓

Regenboog wortel ✓

Zoete aardappel met bieslook crème, bacon en Cheddar

Gepofte pompoen met Beurre Noisette ✓

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.