

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

Rillettes 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 ✓

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

Salade gegrilde kip met een dressing van ansjovis en Parmezaanse kaas

SOEP

10 EURO

Bouillabaisse rijkgevulde vissoep met rouille en croutons

Gerookte paprikasoep ✓

SPECIALS

EURO

Kalfs Rib-eye 300 gram 32

Entrecôte 400 gram 45
USA Creekstone

Wagyu picanha 150 gram 45
Puur Japans rund
Gekarameliseerde sjalot en soja vinaigrette

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

VLEES

19 EURO

Bavette steak Australian Angus - 200 gram

Picanha steak Australian Angus - 200 gram

Lady steak - 160 gram

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

Eastwood burger van de maand

SAUZEN

3 EURO

Béarnaise | Pepersaus | Chimichurri

WHAT ABOUT...

EURO

Steak Tartaar van MRIJ rund 75 gram 12
Steak Tartaar van MRIJ rund 150 gram 23

geserveerd met little gem and crostini

VIS

19 EURO

Reuzengarnalen met gepofte knoflookboter (5 stuks)

Zalmfilet met pommes dauphine, gepofte knoflookschuim en pastinaak

Skreifilet met gekonfijte zuurkool, aardappelschuim, bacon en een Beurre Blanc van graanmosterd

VEGETARISCH

19 EURO

Gegrilde Portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Gepofte knolselderij met paddenstoelschuim, krokante aardappel en pistache ✓

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 ✓

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

Side dish van de maand

6 KAZEN

12 EURO

Wilde Weide Overjarig

Bastiaanse Blauw ✓

Terschellinger Reade Jutter

Zilte Duinen

Charmeux geitenkaas

Beemster Overjarig

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.