

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

Gerookte eendenborst met frambozen, kruidensalade en pistachenoten

Gebakken coquilles met erwten, krokante spek en schuim van karnemelk

Vitello tonnato van kalfsmuis met tonijnmayonaise en gegrilde Albacore tonijn

Burrata met een salade van tomaat, basilicummayonaise en focaccia toast ✓

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

Romige doperwtensoep met schuim van Parmezaanse kaas en crème fraîche ✓

SPECIALS

EURO

Kalfs Rib-eye 300 gram 32

Entrecôte 400 gram 45

USA Creekstone

Wagyu entrecôte 150 gram 55

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

SAUZEN

3 EURO

Béarnaise | Peppersaus | Chimichurri

WHAT ABOUT..

EURO

Steak Tartaar van MRIJ rund 75 gram 12

Steak Tartaar van MRIJ rund 150 gram 23

geserveerd met little gem en crostini

VIS

19 EURO

Reuzengarnalen met gepofte knoflookboter (5 stuks)

Zalmfilet met pomme dauphine, Romanesco, koolrabi en een Beurre Blanc van citroen

Zeebaars met peultjes, doperwtten, krokante aardappel en een Beurre Blanc van dragon

VEGETARISCH

19 EURO

Gegrilde portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Gevulde courgette met ratatouille, geitenkaas en balsamico stroop ✓

SIDES

6 EURO

Risotto met basilicum, gezouten citroen en amandel ✓

Dikke frieten met schil van "Frites uit Zuyd" ✓

Zoete aardappel met bieslook crème, bacon en Cheddar kaas

Verschillende gestoomde groenten ✓

Knapperige uienringen in Peroni bier ✓

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

Pavlova met zomerfruit en huisgemaakt kokos sorbetijs

Witte chocolade met aardbeien en huisgemaakt crème fraîche ijs

Eastwood bucket met huisgemaakt tropisch fruit sorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET

5 EURO

Passievrucht truffel, frambozensoes en een guave macaron

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.