

EASTWOOD

Beer & Grill

BITES

6 EURO

- Brandt & Levie chorizo** 100% beef
- Charcuterie** assortment of dried meats
- Crispy vegetables** with green herb hummus and pine nuts ✓
- 'Blooming bread'** with garlic butter and Gruyère cheese ✓
- Marinated olives** with garlic and rosemary ✓

STARTERS

12 EURO

- Paté de campagne** with brioche and a herb salad
- Seared scallops** with pumpkin, burrata and beurre noisette
- Gravad lax** with Gin & Tonic and horse radish
- Chicory and cresson salad** with roasted pumpkin ✓
- Chopped salad** with cucumber, carrot, tomato, bell pepper and red onion ✓
- Chopped salad grilled chicken** with a dressing of anchovies and Parmesan cheese

SOUP

10 EURO

- Bouillabaisse** rich fish soup with rouille and croutons
- Beetroot soup** with parsnip foam and crispy potato ✓

SPECIALS

EURO

Veal Rib-eye	300 gram	32
Entrecote	400 gram	45
USA Creekstone		
Wagyu entrecote	150 gram	59
Pure Japanese beef		
caramelized shallot and soy vinaigrette		
Tomahawk steak	800 gram	55
Dutch 'Weiderund'		
Prime rib	800 gram	65
USA Creekstone		
T-bone steak	700 gram	75
USA Creekstone		

available to share

MEAT

19 EURO

- Skirt steak** Australian Angus - 200 gram
- Picanha steak** Australian Angus - 200 gram
- Lady steak** - 160 gram
- MRIJ Eastwood burger** with caramelized Cévennes onion, Cheddar cheese and bacon - 200 gram

SAUCES

3 EURO

- Béarnaise | Pepper sauce | Chimichurri

WHAT ABOUT..

EURO

Steak Tartare of MRIJ beef	75 gram	12
Steak Tartare of MRIJ beef	150 gram	23

served with little gem and crostini

FISH

19 EURO

- Giant prawns** with puffed garlic butter (5 pieces)
- Sea bream** with parsnip, salsify crisps and a jus of vadouvan
- Roasted halibut** with tom kha kai sauce and radish

VEGETARIAN

19 EURO

- Grilled portobello** with goat cheese, dahl and antiboise ✓
- Puffed eggplant** with harissa and a coriander mayonnaise ✓

SIDES

6 EURO

- Risotto** with fresh truffle tapenade and Parmesan foam ✓
- Thick jacket fries** from "Frites uit Zuyd" ✓
- Blooming sweet potato** with chives cream, bacon and Cheddar cheese
- Variety of steamed vegetables** ✓
- Crispy onion rings** ✓
- Chopped salad** with cucumber, carrot, tomato, bell pepper and red onion ✓
- Side dish of the month**

6 CHEESES

12 EURO

- Wilde Weide Overjarig**
- Bastiaansen Blauw** ✓
- Terschellinger Reade Jutter**
- Zilte Duinen**
- Charmeux goat cheese**
- Beemster Overjarig**

DESSERTS

10 EURO

- Dark chocolate** with cranberry and vanilla bavarois
- Carrot cake** with a cream cheese mousse and coconut sorbet
- Eastwood bucket** with homemade pear-cardamom sorbet or vanilla ice cream served with a variety of toppings

SWEETS

5 EURO

- Hazelnut profiterole, mocha macaroon and a peanut butter bonbon

✓ = vegetarian

specific dietary requirements or allergies, please let us know

✓ = vegetarian

specific dietary requirements or allergies, please let us know

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

Campagne paté met brioche en een kruidensalade

Gebakken coquilles met pompoen, burrata en beurre noisette

Gravad lax met Gin & Tonic en mierikswortel

Witlof en waterkers salade met geroosterde pompoen ✓

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

Bietensoep met pastinaak en krokante aardappel ✓

SPECIALS

EURO

Kalfs Rib-eye 300 gram 32

Entrecôte 400 gram 45
USA Creekstone

Wagyu entrecôte 150 gram 59
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 Cévennes 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)

Dorade met pastinaak, schorseneer chips en jus van vadouvan

Gegrilde heilbot met tom kha kai saus en radijs

VEGETARISCH

19 EURO

Gegrilde portobello met geitenkaas, dahl en antiboise ✓

Gepofte aubergine met harissa en een koriander mayonaise ✓

SIDES

6 EURO

Risotto met verse truffel tapenade en schuim van Parmezaan ✓

Dikke frieten met schil van "Frites uit Zuyd" ✓

Zoete aardappel met bieslook crème, bacon en Cheddar kaas

Verskillende gestoomde groenten ✓

Knapperige uienringen ✓

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

Side dish van de maand

6 KAZEN

12 EURO

Wilde Weide Overjarig

Bastiaansen Blauw ✓

Terschellinger Reade Jutter

Zilte Duinen

Charmeux geitenkaas

Beemster Overjarig

DESSERTS

10 EURO

Pure chocolade met cranberry en vanille bavarois

Worteltaart met een mousse van roomkaas en kokos sorbetijs

Eastwood bucket met huisgemaakt peer-kardemom sorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

ZOET

5 EURO

Hazelnoot profiterole, mokka macaron en een pindakaas bonbon

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.