

# 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'

### Buche Bastiaansen Affiné

Gepasteuriseerde kaas van volle geitenmelk | aards en romig | biologische geitenkaas

### Robiola Oudwijker

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | Italiaans recept, geproduceerd in Nederland | vol van smaak, met een iets pittige twist

### Terschelling Zilte Duinen

Ongepasteuriseerde kaas van schapen- en koemelk | natuurlijke korst ingesmeerd met olie | Terschelling

### Charmeux geitenkaas

Gepasteuriseerde geitenkaas | gebaseerd op het koemelk recept | lactosevrij | 1.5 maand gerijpt | Noord-Brabant

### Beemster Overjarig

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | achttien maanden gerijpt op een hoge temperatuur

## DESSERTS 10 EURO

**Panna cotta van kokos** met limoensorbet en mango

**Chocolade brownie** met mascarpone ijs en bramen

### Eastwood bucket

Huisgemaakte appel-abrikoosorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

## ZOET 5 EURO

**Éclair** van blauwe bes, aardbei-yuzu bonbon en pistache nougat

# EASTWOOD

Beer & Grill

## DITES 5 EURO

**Brandt & Levie chorizo** 100% rund

**Charcuterie** assortiment van gedroogde vleeswaren

**Krokante groenten** met hummus van rode biet en pijnboompitten ✓

**'Blooming bread'** met vadouvan en oude kaas ✓

**Gemarineerde olijven** met knoflook en rozemarijn ✓

## VOORGERECHTEN 10 EURO

**Terrine van eend** met pistache, serranoham en vijg

**Carpaccio van Albacore tonijn** met geglanceerde soja, gemarineerde sjalot en rouille

**IJsbergsla 'wedge'** met tomaat, bacon, blauwe kaas en mierikswortelcrème

**Bouillabaisse** rijkgevlude vissoep met rouille en croutons

**Soep van de dag**

## SALADES 8 / 12 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 **gerookte forelfilet**, limoen en groene kruidenmayonaise | + 3 euro |

met **Blaarkopkaas**,

aceto balsamico ✓ | + 3 euro |

**Burrata** met een mix van gekleurde tomaten en krokante basilicum ✓

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

✓ = vegetarisch

Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.

# EASTWOOD

Beer & Grill

## SPECIALS

## EURO

|                                       |          |    |
|---------------------------------------|----------|----|
| <b>Gestooftde USA Creekstone</b>      | 300 gram | 28 |
| met gembersaus en knapperige groenten |          |    |
| <b>Kalfs Rib-eye</b>                  | 300 gram | 32 |
| <b>New York Entrecôte</b>             | 400 gram | 42 |
| USA Creekstone                        |          |    |
| <b>Tomahawk steak</b>                 | 800 gram | 55 |
| Nederlands weiderund                  |          |    |
| <b>Prime rib</b>                      | 800 gram | 65 |
| USA Creekstone                        |          |    |
| <b>Porterhouse steak</b>              | 900 gram | 85 |
| USA Creekstone                        |          |    |

*Ook mogelijk om te delen*

## MEAT

## 19 EURO

- Bavette steak** Australian Angus - 200 gram
- Picanha steak** Australian Angus - 200 gram
- Ladysteak** - 160 gram
- Eendenborstfilet** met watermeloen-saus, feta en paksoi
- MRIJ Eastwood burger** met gekarameliseerde Cevenne ui, Cheddar en bacon - 200 gram
- Eastwood burger van de maand**

## SAUZEN

## 3 EURO

Béarnaise | Peppersaus | Chimichurri

# EASTWOOD

Beer & Grill

## VIS

## 19 EURO

- Gegrilde zalm** met groene curry en sojabonen
- Gebakken zeebaarsfilet** met antiboise

## VEGETARISCH

## 19 EURO

- Gegratineerde aubergine** met pikante tomatengel, crème van marjoram en gepofte rijst ✓
- Gnocchi** met ceps saus, gebakken ceps en gemarineerde bloemkool ✓

## SIDES

## 5 EURO

- Risotto** met tomaat en basilicum ✓
- Friet** van de "Frietboutique" ✓
- Gestoomde groenten** ✓
- Hasselback aardappel** met roomkaas, bacon en Cheddar
- Romige spinazie** ✓
- 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.*