

# 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 ✓

### Robiola Oudwijker

Gepasteuriseerde kaas van koemelk | Italiaans recept, geproduceerd in Nederland | vier maanden gerijpt

### Zilte Duinen

Gepasteuriseerde kaas van schapen- en koemelk | vijf maanden gerijpt | natuurlijke korst ingesmeerd met olie | Terschelling

### Bastiaan Buche

Ongepasteuriseerde geitenkaas | twee weken gerijpt | zacht en romige kaas

### Beemster Overjarig

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

## DESSERTS 10 EURO

**Panna cotta van kokos** met passievrucht, ananas en passievrucht-sinaasappelsorbet

**Witte chocolademousse** met granaatappel en kaneelijs

### Eastwood bucket

Huisgemaakte guave-limoensorbet of vanilleroomijs met verschillende toppings

## ZOET 5 EURO

Caramel shortbread, kaneel bonbon en een honing-gember-citroenkoekje

# 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 kruidenboter en Gruyère kaas ✓

**Gemarineerde olijven** met knoflook en rozemarijn ✓

## VOORGERECHTEN 10 EURO

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

**Langzaam gegaarde regenboogforel** met bloemkool en haringkuit

**Tarte Tatin van rode ui** met rode biet en aceto balsamico ✓

**Bouillabaisse** rijkgevulde 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 rivierkreeftjes,**

kruidenmayonaise | + 3 euro |

**met mozzarella,**

aceto balsamico ✓ | + 3 euro |

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

✓ = 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 abrikozensaus, pistache en crème van Topinambur
- MRIJ Eastwood burger** met gekarameliseerde Cevenne ui, Cheddar en bacon - 200 gram
- Eastwood burger van de maand**

## SAUZEN

3 EURO

Béarnaise | Pepersaus | Chimichurri

# EASTWOOD

Beer & Grill

## VIS

19 EURO

- Gebakken zalm** met geroosterde venkel, groene appel en lizensaus
- Gebakken roodbaarsfilet** met kreeftensaus en geroosterde canterellen

## VEGETARISCH

19 EURO

- Gegratineerde aubergine** met pikante tomatengel, crème van marjoram en gepofte rijst ✓
- Linguine** met geroosterde bloemkool, ceps-saus en gegrilde ceps ✓

## SIDES

5 EURO

- Risotto** met rode biet ✓
- Friet** van de "Frietboutique" ✓
- Gestoomde groenten** ✓
- Zoete aardappel** met roomkaas, bacon en Cheddar
- Gepofte rode biet** met een gel van balsamico ✓
- Knapperige uienringen** in Peroni bierbeslag ✓

✓ = vegetarisch

✓ = vegetarisch

*Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.*

*Voor allergieën of specifieke wensen, laat het ons weten.*