



THE LOCAL CLUB

FRESH LOCAL FOOD

Geachte gast,

Van harte welkom bij The Local Club! Met trots presenteren we u onze nieuwe menukaart. We hebben ons laten inspireren door gerechten en smaken vanuit de hele wereld maar wat betreft de hoofdingrediënten hebben we ervoor gekozen om uitsluitend kwaliteitsproducten uit Nederland te gebruiken. We zijn er van overtuigd dat u dit zult proeven. U eet dus niet alleen heel erg lekker maar ook nog eens verantwoord.

We wensen u heel veel plezier!
Namens het keukenteam van The Local Club

Uw chef-kok: Tonny van Houwelingen

 is vegetarisch of ook vegetarisch te bestellen
Heeft u een allergie? Meld het ons!

MENUKAART



LITTLE KICK-OFF

Bruschetta

Met tomatensalsa | kloosterham
(Ook vegetarisch te bestellen)

9,50

Local Foccacia

Crème fraîche | tomatensalsa | chimichurri

7,50

Rauwe Kloosterham

Met knoflooktoast
Tip! Glas van Maria Rigol Rosé Cava

9,50

Trio van Tapenades

Fetakaas dip | tzatziki | gezouten boter | brood

11,-

Plateau voor Twee

Koude en warme kick-off's to share

39,-

OYSTERS EN CAVIAR

Oesters

2 stuks | klassieke bereiding

9,-

Oosterse Oesters

2 stuks | sjalot | ponzu | zachte peper

10,-

Flaming Oesters

2 stuks | spinazie | hollandaise | za'ater | kaas

12,-

Platter Oesters

6 stuks | combinatie van bovenstaande bereidingen
Tip! Fles Veuve Cliquot Reservé Cuvée Label

28,-

Caviar Oesters

2 stuks | caviar | sjalot | crème fraîche | grey goose vodka

22,-

Caviar

10 gram | blini | crème fraîche

39,-

STARTERS

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas | truffelmayonaise | geroosterde pijnboompitten | boeren brokkelkaas | rucola | tomaat

15,-

Proeverij van Vis

Hollandse garnalen | gerookte paling | zalmforel | kruiden sla

17,-

Tartaar van Paling

Paling | crème fraîche | rode biet | appel | kesbeke tafelzuren

15,-

Vegan Salade 🌱

Gegrilde seizoensgroenten | gebrande noten | balsamico

11,-

Steak Tartaar

Malse steak | klassieke tartaarsaus | melba | zachte brioche
(optie: voeg kaviaar toe voor 10,-)

15,-

Buffelmozzarella 🌱

Nederlandse mozzarella | tomaten salade | knoflookbrood | frisse groene salade
(optie: voeg kloosterham toe voor 3,-)

Tip! Glas van Pinot Grigio Delle Venezie 'Terre di Marca'

15,-

Dry Aged Biet 🌱

Tartaar van biet | romige truffelkaas | frisse sla | knapperige hazelnoot | zoetzuur van ui | gerookte mayo

13,-

Geroosterde tomatensoep 🌱

Rijkelijk gevulde tomatensoep | MRIJ-runderballetjes | verse kruidencrème | knoflook | knapperige croutons

9,-

Limburgse mosterdsoep

Zachte mosterdsoep | gestoofde prei | krokante spekjes | Gorcumse zoute bollen
Tip! Fles van Ried Steinsetz Kamptal Grüner Veltliner

9,-

SMALL DISHES

Ribbeling

Krokante spareribs zonder bot | BBQ mayo

13,-

Kibbeling Local Style

Krokante kabeljauw | kruiden mayo | verse kruiden
Tip! Glas van Dom Doria Chardonnay Reserve

18,-

Grilled Meat Balls

MRIJ-rund | tomatensaus | fetakaas | Greek style

13,-

Rauwe Kloosterham

Delicate kloosterham | knoflook toast

10,-

Oosters Gemarineerde Kippendij

Malse kippendij | pinda | chili | ui

12,-

Waterlanders

Kroketjes van rivierkreeft | kruiden | mayo

13,00

Gyoza Delight

6 stuks | gevuld met kip | Rotterdamse soja

13,50

Beef Tataki Teriyaki

Kort geschroeid MRIJ-rund | Rotterdamse soya | Oosterse saus | bosui

16,-

Hollands Patatje Runderstoof

Pim's patatje | verse friet | runderstoof | Amsterdamse ui | Zaanse mayo
Tip! Glas van Passo Del Sud 'Appassimento'

12,50

Sticky Chicken

Malse bio kippendijen van de grill | chili | verse bosui

11,50

Inktvisringen Royaal

Krokant gefrituurde inktvisringen | kruiden mayonaise | peterselie

13,-

Geitenkaas 🌱

Warme geitenkaas | hazelnoot | honingsaus | krokant uit de oven | dry aged rode biet
Tip! Glas van Lunae 33 Sauvignon Blanc

10,-

Hollandse Groentekroketjes 🌱

Knapperige groentekroketjes | romige truffelmayo

10,-

Boujourdi 🌱

Romige Dutch feta | paprika | ui | tomaat | gegratineerd in de oven | geserveerd met brood

10,-

Paddenstoel Burgertjes 🍏

krokant gebakken paddenstoel burgertjes | bosui | gekarameliseerde ui | truffelmayo
Tip! Fles van Spätburgunder Markgräflerland | Ook heerlijk bij MRIJ Beef Tataki!

12,-

Vegan Loempia's 🍏

Huisgemaakte loempia's | paddenstoelen | kool | groenten | Oosterse saus

13,50

Feta Saganaki 🍏

Krokant gebakken Dutch feta | tomatensalade | balsamico | Greek style

11,-

Gegrilde Groenten 🍏

Gegrilde groenten van de BBQ | balsamico | tzatziki

10,-

MAIN DISHES

*Geserveerd met bijpassende Hollandse seizoensgroentes,
huisgemaakte frites en Local Mayo.
Bij vleesgerechten kunt u kiezen uit een saus naar keuze.*

Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken zeebaars | botersaus | mousseline van aardappel
Tip! Glas van Dom Doriac Chardonnay Reserve

24,-

Kabeljauw

Kabeljauwfilet | romige botersaus | krokant van verse kruiden

24,-

Dorade

Gegrilde dorade filet | verse kruiden | botersaus

24,-

Ravioli

Ravioli gevuld met zachte kaas | gegrilde paprika saus | peterselie | gebakken kabeljauw | spinazie | buffelmozzarella

24,-

Ossenhaas

Verfijnde ossenhaas | keuze uit 200g of 400g

30,- | 49,-

Local Steak

Sappige kogelbiefstuk | 225g

25,-

Dry Aged Entrecôte

Gerijpte entrecôte | 300g
Tip! Glas van Rioja Vallobera 'Malarina'

33,-

Kalfs Ribeye

Malse ribeye | BBQ style | 250g

30,-

Porter House Steak

Per 2 personen | 1000g
Tip! Fles van Dieje Rooje

45,- p.p.

Double Grill

Duo van gegrilde Local steak en biologische kip | 200g

24,-

Grand Grill

Per 2 personen | topselectie van diverse vleessoorten | 800g

32,- p.p.

Hollands Wild

Ontdek ons wisselende aanbod van Hollandse wild

Dagprijs

Burger

Dutch Angus burger | smokey saus | verse sla | tomaat | ui | kaas | bacon | brioche

22,-

Steak & Stoof

Gegrild MRIJ-rund | kalfssukade | mousseline van aardappel
Tip! Fles van Chateau des Tourelles Lalande-de-Pomerol

26,-

SAUS NAAR KEUZE

Bearnaisesaus | truffel jus | peper jus | boter saus

VEGA

Pasta Arrabbiata

Pasta met gegrilde groenten | oude kaas | pikante tomatensaus | knoflook
(Geserveerd met gegrilde kip + 4,-)

20,-

Groen van de Grill

Diverse kleurrijke en smaakvolle gegrilde seizoensgroenten |
balsamico | gebakken feta

20,-

Tagliatelle

Zachte tagliatelle | paddenstoelen | oude brokkelkaas | knoflook | verse truffel
Tip! Fles van Chateau des Tourelles Lalande-de-Pomerol

22,-

Vegetarische Burger

Vegetarische burger van paddestoelen | brioche | truffelmayo | kaas | uiencompote

20,-

SIDE DISHES

Huisgemaakte Frites

Geserveerd met mayonaisse. keuze uit: mayo of truffelmayo
(optie: voeg runderstoof toe voor 5,-)

5,-

Hollandse Zoete Aardappelfrites

Knapperig gebakken zoete aardappelfriet | truffel mayo

6,-

Groene Salade

Verse seizoenssalade met een huisgemaakte dressing
(optie: voeg geitenkaas toe voor 4,-)

6,-

Gevulde Portobello

Spinazie | knoflook | gegratineerd met kaas uit de oven

6,-

Coleslaw Salade

Frisse en knapperige koolsalade | prei | wortel | selderij | romige dressing

4,50

CHEFS MENU

*Geniet van een culinair avontuur van onze chef's selectie van gerechten
Alleen per tafel te bestellen*

3-Gangen

Chef's selectie van gerechten

42,50

Wijnarrangement

18,-

4-Gangen

Chef's selectie van gerechten

52,50

Wijnarrangement

24,-

5-Gangen

Chef's selectie van gerechten

59,50

Wijnarrangement

29,-

Ook vegetarisch te bestellen

DESSERT

Alle ijssoorten zijn vers gedraaid

Kaasproeverij

Vier boeren Nederlandse kaassoorten | amandelbrood | chutney

13,-

Crème brûlée

Klassieke crème brûlée met een twist van popcorn | gezouten karamel | hazelnoot ijs

10,50

Stroopwafel Taco

Stroopwafel taco gevuld met vanille ijs | fudge | hazelnoot | warme gezouten karamel

10,50

Sweet Coffee Experience

Koffie met heerlijke zoete lekkernijen van onze patissier

11,-

Pornstar Cheesecake

Cheesecake | prosecco schuim | passievrucht sorbetijs

Tip! Tokaj Béres 'Magita Édes'

10,50

Dubai Dessert

Kadaifi | pistache | witte chocolade ijs | Callebaut chocolade

Tip! Glas van Romate Pedro-Ximenez

11,50

Grand Local

2 personen | proeverij van diverse desserts

25,-

Ferrero Rocher

Dessert met witte chocolade ijs | gezouten karamel | knapperige noten | chocolade

10,50

Klein Ijsje

Klein maar verrukkelijk ijsje van twee bolletjes | slagroom

6,50

Winters Ijs Taartje

kaneel roomijs | sorbet peer
(Ook gluten en lactose vrij te bestellen)

10,50

Tip: bekijk onze wijnkaart voor passende dessertwijnen!