

THE
**LOCAL
CLUB**
FRESH LOCAL FOOD

WELKOM!

Geachte gast,

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

Zijn er dieetwensen of allergenen? Laat het uw gastheer of gastvrouw altijd weten. Wij helpen u graag met het kiezen van het juiste gerecht.

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

Uw chef-kok: Tim Schoneveld

Eet smakelijk & geniet!

Scan the QR code for the English or German version of the menu /
Scannen Sie den QR-Code für die englische oder deutsche Version des Menüs:



Little Kick-Off

Bruschetta Met tomatensalsa kloosterham	9,5
Local focaccia 🌿 Crème fraîche tomatensalsa chimichurri	8,5
Rauwe kloosterham Met broodstengels <i>Tip! Glas van Maria Rigol Rosé Cava</i>	9,5
Trio van tapenades 🌿 Fetakaas dip tzatziki gezouten boter brood	11
Kick-off box Combinatie van kick-off's to share	19,5

Oysters & Caviar

Oesters 2 stuks klassieke bereiding	8
Oosterse oesters 2 stuks sjalot ponzu zachte peper	8,5
Surf & turf oesters 2 stuks steak tartaar Rotterdamse soya	10
Pornstar oesters 2 stuks passievrucht vanille Grey Goose vodka	9
Platter oesters 8 stuks combinatie van bovenstaande bereidingen <i>Tip! Glas van Ruinart Blanc de Blancs</i>	32,5
Gegratineerde oesters 2 stuks spinazie hollandaise broodkruim botersaus kaas	10
Caviar 10 gram blini garnituur	35

Small Dishes

To share or not to share.

Carpaccio	15
Dungesneden ossenhaas truffelmayonaise geroosterde pijnboompitten boeren brokkelkaas rucola tomaat	
Visproeverij met blini's	17
Hollandse garnalen gerookte paling zalmforel rivierkreeft	
<i>Tip! Glas van Vouvray 'Cuvée Silex' Sec</i>	
Steak tartaar	15
Malse steak klassieke tartaarsaus zachte brioche	
<i>Met kaviaar + 10</i>	
Buffelmozzarella 🌿	15
Nederlandse mozzarella bereidingen van tomaat broodstengels pesto	
<i>Met kloosterham + 3</i>	
<i>Tip! Glas van Pinot Grigio Delle Venezie 'Terre di Marca'</i>	
Dry aged biet 🌿	13
Tartaar van biet romige truffelkaas frisse sla knapperige hazelnoot zoetzuur van ui balsamico	
Bao bun ribs	13
Stoombroodjes livar boneless ribs koolsla sesam	
Crispy fish	18
Krokante zeebaars kruiden mayo wakame salade	
<i>Tip! Glas van Dom Doriac Chardonnay Reserve</i>	
Lamsgehakt spiesjes	14
Griek style gegrild lamsgehakt harissa yoghurt	
<i>Tip! Glas van Beaujolais - Villages Lantignié</i>	
Crispy chicken	12,5
Malse kippendij tempura chili ui pinda	
Waterlanders	13
Kroketjes van rivierkreeft kruidenmayo	
Gyoza	13,5
Dumplings gevuld met kip Rotterdamse soja	
Sticky chicken	12,5
Malse bio kippendijen van de grill chili verse bosui	



thelocalclubgorinchem

Ossenhaasspiesjes	18,5
Gegrilde ossenhaas oosterse marinade gegrilde groenten knoflook sesam	
<i>Tip! Glas van Douro 'Passagem Reserva'</i>	
Inktvisringen royaal	13
Krokant gefrituurde inktvisringen kruiden mayonaise chimichurri oosterse salade	
Geitenkaas	11
Warme geitenkaas hazelnoot honing krokant uit de oven dry aged rode biet balsamico	
<i>Tip! Glas van Sancerre Domaine de la Rossignole</i>	
Boujourdi	11
Romige Dutch feta gegratineerd in de oven paprika ui tomaat geserveerd met brood	
Surf & turf	15
Steak tartaar van MRIJ rundvlees tartaarsaus tafelzuren gemarineerde rivierkreeft	
<i>Tip! Glas van Whispering Angel</i>	
Garnalen cocktail	16
Hollandse garnalen cocktail mayo basilicum	
Vegan loempia's 🌱	13,5
Huisgemaakte loempia's paddenstoelen kool groenten Oosterse saus	
<i>Tip! Glas van Mâcon-Péronne Vieilles Vignes</i>	
Hollandse groentekroketjes 🌱	10
Knapperige groentekroketjes romige truffelmayo	
Beef tataki teriyaki	16
Kort geschroeid MRIJ-rund Rotterdamse soja Oosterse saus bosui	
Feta saganaki 🌱	11
Krokant gebakken Dutch feta tomatensalade balsamico Greek style	
Gegrilde groenten 🌱	10
Gegrilde groenten van de BBQ balsamico tzatziki	

The small six

Vanaf 2 pers. | prijs p.p. | 6 verschillende small dishes om mee te beginnen | geselecteerd door de chef 23

Soepen

Geroosterde tomatensoep 🌱	9
Rijkelijk gevulde tomatensoep MRIJ-runderballetjes verse kruidencrème	
Noordzee vissoep	10
Romige vissoep gevuld met vis van eigen bodem kruidenolie	

Main Dishes

Geserveerd met bijpassende garnering en verse frites.

Zeebaarsfilet	24
Op de huid gebakken zeebaars bacon mousseline van aardappel	
<i>Tip! Glas van Dom Doriac Chardonnay Reserve</i>	
Gebakken scholfilet	24
Op de huid gebakken schol Hollandse garnalen hollandaise tomaat	
Vis van het moment	dagprijs
Nederlandse vis bijpassend garnituur	
Ravioli 🌿	24
Ravioli gevuld met zachte kaas botersaus peterselie crispy fish of artisjokharten spinazie	
Ossenhaas	30 49
Verfijnde ossenhaas keuze uit 200g of 400g	
<i>Tip! Glas van Georges Côtes du Roussillon</i>	
Local steak	26
Sappige kogelbiefstuk 225g	
Dry aged entrecote	32
Gerijpte entrecote 250g	
<i>Tip! Glas van Rioja Vallobera 'Malarina'</i>	
New-York rib steak	69
Dry-aged rundersteak uit onze kast share or not to share 700g	
Double grill	24
Duo van gegrilde Local steak en biologische kip 200g	
Meet the butcher (prijs per persoon)	37,5
Per 2 personen topselectie van diverse vleessoorten 1000g	
<i>Tip! Glas van Château du Tertre</i>	
Double trouble burger	22
Dutch burger smokey saus verse sla tomaat kaas pulled chicken brioche	
Groen van de grill 🌿	20
Diverse kleurrijke en smaakvolle gegrilde seizoensgroenten balsamico gebakken feta	
Truffelpasta 🌿	22
Korte penne paddenstoelen oude brokkelkaas knoflook verse truffel	

Side Dishes

Verse frites 🌿	5
Geserveerd met mayonaise	
Groene salade 🌿	6
Verse seizoenssalade met een huisgemaakte dressing	
Voeg geitenkaas toe + 4	
Hollandse zoete aardappelfrites 🌿	6
Knapperig gebakken zoete aardappelfriet truffel mayo	
Gebakken paddenstoel en ui 🌿	5
In roomboter gebakken kastanjechampignons ui	
Coleslaw 🌿	4,5
Frisse en knapperige koolsalade prei wortel selderij romige dressing	
Loaded fries 🌿	7,5
Geraspte kaas lente-ui truffelmayo	
Met pulled chicken + 5	

Chefs menu

Geniet van een culinair avontuur van onze chefs selectie van lokale seizoensproducten.
Alleen per tafel. Ook vegetarisch 🌿 te bestellen.

3-gangen (voor, hoofd en nagerecht)	47,5	Wijnarrangement*	21
4-gangen (voor, tussen, hoofd en nagerecht)	58,5	Wijnarrangement*	27
5-gangen (voor, 2x tussen, hoofd, spoom (van het huis) en nagerecht)	69,5	Wijnarrangement*	33

* Coravin arrangement: vraag naar onze sommelier.

Desserts

Alle ijssoorten zijn vers gedraaid

Kaasproeverij Selectie van Nederlandse kaassoorten amandelbrood chutney <i>Tip! Glas van Port Fine Tawny 'Quinta de la Rosa'</i>	13
Affogato Bolletje vanilleijs overgoten met espresso	6,5
Koffie met friandises Koffie naar keuze met heerlijke zoete lekkernijen van onze patissier	11
Pornstar cheesecake Cheesecake passievrucht frambozen sorbetijs <i>Tip! Glas van Auslese Riesling</i>	10,5
Local cookie Wentelteefjes van Heukelemse Krakelingen appeltaartijs vanille room	11
Grand Local (prijs per persoon) Vanaf 2 personen een feestelijk dessert met onze mooiste patisserie perfect om mee af te sluiten	15
Ferrero Rocher Dessert met witte chocolade ijs gezouten karamel knapperige noten chocolade <i>Tip! Glas van Tinto Dulce Paciencia Infinita 'Pepe Mendoza'</i>	11,5
Hangop Uitgehangen yoghurt compote van rood fruit vruchten coulis ijs van citroen en framboos	10,5

Liquid desserts

White Espresso Martini Vodka Baileys espresso	11
Sgroppino Limoncello cava citroensorbet	10
White Russian Vodka Kahlúa room	11



thelocalclubgorinchem

Culinair
vakmanschap
geserveerd, met
passie!



thelocalclubgorinchem