

THE
LOCAL
CLUB
FRESH LOCAL FOOD

WILLKOMMEN!

Sehr geehrter Guest,

Herzlich willkommen im The Local Club!

Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unsere Speisekarte.

Wir haben uns von Gerichten und Aromen aus aller Welt inspirieren lassen, doch bei den Hauptzutaten haben wir uns bewusst für hochwertige Produkte aus den Niederlanden entschieden. Wir sind überzeugt, dass Sie das schmecken werden. So genießen Sie nicht nur köstliches Essen, sondern treffen auch eine verantwortungsvolle Wahl.

Haben Sie besondere Ernährungswünsche oder Allergien?

Bitte teilen Sie dies Ihrer Gastgeberin oder Ihrem Gastgeber mit.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl des passenden Gerichts.

Wir wünschen Ihnen viel Freude!

Im Namen des Küchenteams vom The Local Club

Ihr Küchenchef: Tim Schoneveld

Guten Appetit & genießen Sie den Aufenthalt!



thelocalclubgorinchem

Anpfiff

Bruschetta Mit Tomatensalsa Klosterschinken	9,5
Rohschinken vom Kloster Mit Brotstangen <i>Tipp! Glas Maria Rigol Rosé Cava</i>	9,5
Kick-off Box Kombination von Vorspeisen zum Teilen	19,5
Tapenaden Trio  Feta-Dip Tzatziki gesalzene Butter Brot	11

Austern und Kaviar

Austern 2 Stück klassische Zubereitung	8
Orientalische Austern 2 Stück Schalotte Ponzu milder Chili	8,5
Holländische Austern 2 Stück Kesbeke-Sauergewürzgurke Dill Rote Bete	8,5
Pornstar Austern 2 Stück Passionsfrucht Vanille Grey Goose Wodka	9
Austernplatte 8 Stück Kombination der obigen Zubereitungen <i>Tipp! Glas Ruinart Blanc de Blancs</i>	32,5
Gratinierte Austern 2 Stück Spinat Sauce Hollandaise Semmelbrösel Buttersauce Käse	10
Kaviar 10 Gramm Blini Beilagen	35

Diätwünsche oder Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



thelocalclubgorinchem

Appetizer

Teilen oder nicht teilen.

Carpaccio	15
Dünn geschnittenes Rinderfilet Trüffelmayonnaise geröstete Pinienkerne gereifter Bauernkäse Rucola Tomate	
Fischverkostung mit Blinis	17
Holländische Garnelen Gedämpfte Makrele Lachsforelle	
Rindertatar	15
Zartes Steak klassische Tartarsauce weiches Brioche	
<i>Supplement Kaviar + 10</i>	
Ente	15
Tatar von dry-aged Roter Bete Carpaccio von geräucherter Entenbrust Balsamico Apfel	
Ribbeling	15
Tempura-Zwiebel Knochenlose Rippchen Krautsalat Chili-Mayo	
<i>Tipp! Glas Fabre Montmayou Malbec „Reserva“</i>	
Gedämpfte Makrele	16
Pasta-Perlen Tomate Frische Kräuter	
<i>Tipp! Glas Ried Steinsetz Grüner Veltliner / Schloss Gobelsburg</i>	
Taco-Wrap	15
2 Stück Pulled Chicken Chili Süßsauer	
Crispy Chicken	13
Zartes Hähnchenfilet Tempura Chili Zwiebel Erdnuss	
Polderkrebs	11
Kroketten aus holländischem Flusskrebs Safran-Mayonnaise	
Gyoza	13,5
Gefüllte Teigtaschen mit Hähnchen Rotterdamer Sojasauce	
Sticky Chicken	13,5
Gegrillte Bio-Hähnchenschenkel Chili Frühlingszwiebel	
Rinderfiletspieße	18,5
Gegrilltes Rinderfilet asiatische Marinade Gemüse Knoblauch Sesam	
<i>Tipp! Glas Douro 'Passagem Reserva'</i>	

Calamari Royale	13
Knusprig frittierte Tintenfischringe Kräutermayo Chimichurri asiatischer Salat	
Sticky Belly	15
Asiatisch mariniert Langsam gegarter Schweinebauch Curry-Kohl	
Shrimp Cocktail	16
Holländische Garnelen Cocktailsauce Basilikum	
Beef Tataki Teriyaki	16
Kurz angebratenes MRIJ-Rind Rotterdamer Sojasauce Asiatische Sauce Frühlingszwiebel	
Trüffelkroketten 	11
Knusprige Trüffelkroketten Cremige Aioli	
Bangkok Bloom 	12
Blumenkohl Tempura Asiatisch mariniert Limette	
<i>Tipp! Glas Rueda Verdejo „Casamaro“</i>	
Ziegenkäse 	12
Warmer Ziegenkäse Haselnuss Honig Ofenkrosser Chip Dry-Aged-Rote Bete Balsamico	
<i>Tipp! Glas Sancerre Domaine de la Rossignole</i>	
Boujourdi 	11
Überbackener cremiger Feta Paprika Zwiebel Tomate Serviert mit Brot	
Vegane Frühlingsrollen 	12
Hausgemachte Samosa Kräuter Kohl Gemüse Asiatische Sauce	
<i>Tipp! Glas Mâcon-Péronne Vieilles Vignes</i>	
Feta Saganaki 	11
Knusprig gebratener niederländischer Feta Tomatensalat Balsamico Griechischer Stil	
Gegrilltes Gemüse 	13
BBQ-gegrilltes Gemüse Balsamico Tzatziki	



Suppen	
Geröstete Tomatensuppe (auch  möglich)	9
Kräftige Tomatensuppe MRIJ-Rinderbällchen frische Kräutercreme	
Kürbissuppe (auch  möglich)	10
Cremige Suppe aus geröstetem Kürbis Schweinebauch Kräuteröl	

Hauptgerichte

Serviert mit passender Garnitur und frischen Pommes.

Wolfsbarschfilet	24
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch Bacon Kartoffelmousseline	
Gebratener Kabeljau	25
Im Ofen gratiniert mit einer Kräuterkruste Hollandaise	
Nordseezunge	49,5
Niederländischer Fisch 400 / 500g passendes Garnitur Buttersauce	
<i>Tipp! Glas Chablis Cru 'Beauroy'</i>	
Rinderfilet	32 55
Feines Rinderfilet Wahl zwischen 200 g oder 400 g	
Lokales Steak	28 39
Gegrillte Bavette Chimichurri 200 g oder 300 g	
Dry Aged Entrecôte	32
Gereiftes Entrecôte 250 g	
Hauptgang Menü	27,5
Wechselnder Hauptgang	
Double Grill	25
Duo aus gegrilltem lokalem Steak und Bio-Hähnchen 200 g	
Meet the Butcher (Preis pro Person)	37,5
Für 2 Personen Topauswahl verschiedener Fleischsorten 800 g	
Double Trouble Burger	23
Niederländischer Burger Rauchige Sauce Frischer Salat Salsa Knusprige Zwiebel Käse Pulled Chicken Brioche	
Ravioli (auch  möglich)	24
Ravioli gefüllt mit mildem Käse Buttersauce Petersilie Knuspriger Kabeljau oder Artischockenherzen Spinat	
Grün vom Grill 	20
Verschiedene bunte und geschmackvolle gegrillte Saisongemüse Balsamico Gebratener Feta	
Trüffelpasta 	22
Kurze Penne Pilze Gereifter Bröckelkäse Knoblauch Frischer Trüffel	

Beilagen

Frische Pommes 	5
Serviert mit Mayonnaise	
Grüner Salat 	6
Frischer Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing	
<i>Mit Ziegenkäse + 4</i>	
Holländische Süßkartoffelpommes 	6
Knusprig gebackene Süßkartoffeln Trüffelmayonnaise	
Coleslaw 	4,5
Frischer, knackiger Krautsalat Lauch Karotte Sellerie cremiges Dressing	
Loaded Fries 	7,5
Geriebener Käse Frühlingszwiebel Trüffelmayonnaise	
<i>Supplement Pulled Chicken + 5</i>	
Mayonnaise nach Zaanse Art	0,7

Chefs Menü

Genießen Sie ein kulinarisches Abenteuer mit der Auswahl unseres Küchenchefs aus saisonalen und regionalen Produkten. Nur pro Tisch. Auch vegetarisch  erhältlich.

3 Gänge (Vorspeise, Hauptgericht & Dessert)	49,5	Weinbegleitung	21
4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgericht & Dessert)	59,5	Weinbegleitung*	27
5 Gänge (Vorspeise, 2x Zwischengang, Hauptgericht & Dessert)	69,5	Weinbegleitung*	33

* Coravin-Weinbegleitung: Fragen Sie unseren Sommelier.



Desserts

Alle Eissorten werden frisch zubereitet.

Käseverkostung	13
Auswahl holländischer Käsesorten Mandelbrot Chutney	
<i>Tipp! Glas Portwein Fine Tawny 'Quinta de la Rosa'</i>	
Affogato	6,5
Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso	
<i>Go dirty: Zusatz Belvedere Dirty Brew Vodka + 9</i>	
Kaffee mit Friandises	11
Kaffee nach Wahl mit köstlichen süßen Leckereien unseres Patissiers	
Velvet Kiss	11
Red Velvet Cookie Cheesecake-Eis Rote Früchte	
Golden Roast	11
Kaffeesahne Lotus-Crumble Baileys-Eis Haselnuss-Baiser	
Pariser Windbeutel	12
Knuspriger Windbeutel Vanilleeis aus weißer Schokolade Bueno-Schokolade Pistazie	
Ferrero Rocher	11,5
Dessert mit weißem Schokoladeneis gesalzenes Karamell knusprige Nüsse Schokolade	
<i>Tipp! Glas Tinto Dulce Paciencia Infinita 'Pepe Mendoza'</i>	
Sweet Share	25
Für 2 bis 3 Personen hausgemachter Eistorte cremige Vanille Karamell Callebaut-Schokolade	

Flüssige Desserts

White Espresso Martini	11
Wodka Baileys Espresso	
Scroppino	10
Limoncello Cava Zitronensorbet	
White Russian	11
Wodka Kahlúa Sahne	

Kulinarisches Handwerk
mit Leidenschaft
serviert!

Diätwünsche oder Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



thelocalclubgorinchem