

THE
**LOCAL
CLUB**
FRESH LOCAL FOOD

WILLKOMMEN!

Sehr geehrter Gast,

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!

Anpfiff

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

Austern und Kaviar

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

Diätwünsche oder Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



thelocalclubgorinchem

Appetizer

Teilen oder nicht teilen.

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

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 Rottdamer Sojasauce Asiatische Sauce Frühlingszwiebel	
Trüffelnkroketten 🌿	11
Knusprige Trüffelnkroketten 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	

The small six

Sechs verschiedene kleine Gerichte, vom Küchenchef ausgewählt | pro Person, ab 2 Pers.

23

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	



thelocalclubgorinchem

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

Flüssige Desserts

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



thelocalclubgorinchem

Kulinarisches Handwerk
mit Leidenschaft
serviert!

Diätwünsche oder Allergien? Lassen Sie es uns wissen!



thelocalclubgorinchem