

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

Oysters & Caviar

Oesters 2 stuks klassieke bereiding	8
Oosterse oesters 2 stuks sjalot ponzu zachte peper	8,5
Hollandse oesters 2 stuks Kesbeke zure bom dille biet	8,5
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

Dieetwensen of allergenen? Laat het ons weten!

Small Dishes

To share or not to share.

Carpaccio Dungesneden ossenhaas truffelmayonaise geroosterde pijnboompitten boeren brokkelkaas rucola tomaat	15
Visproeverij met blini's Hollandse garnalen gestoomde makreel zalmforel	17
Steak tartaar Malse steak klassieke tartaarsaus zachte brioche <i>Supplement kaviaar + 10</i>	15
Eend Tartaar van dry aged biet carpaccio van gerookte eendenborst balsamico appel	15
Ribbeling Tempura ui boneless ribs koolsla chili mayo <i>Tip! Glas van Fabre Montmayou Malbec 'Reserva'</i>	15
Gestoomde makreel Pasta parels tomaat verse kruiden <i>Tip! Glas van Ried Steinsetz Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg</i>	16
Taco wrap 2 stuks pulled chicken chili zoetzuur	15
Crispy chicken Malse kippenhaas tempura chili ui pinda	13
Polderkreeft Bitterballen van Hollandse rivierkreeft saffraanmayo	11
Gyoza Dumplings gevuld met kip Rotterdamse soja	13,5
Sticky chicken spiesjes Malse bio kippendijen van de grill chili verse bosui	13,5
Ossenhaasspiesjes Gegrilde ossenhaas oosterse marinade gegrilde groenten knoflook sesam <i>Tip! Glas van Douro 'Passagem Reserva'</i>	18,5

Inktvisringen royaal	13
Krokant gefrituurde inktvisringen kruiden mayonaise chimichurri oosterse salade	
Sticky belly	15
Oosters gemarineerd traag gegaard buikspek kerrie kool	
Garnalen cocktail	16
Hollandse garnalen cocktail mayo basilicum	
Beef tataki teriyaki	16
Kort geschroeid MRIJ-rund Rotterdamse soja Oosterse saus bosui	
Truffel kroketjes 🌿	11
Knapperige truffelkroketjes romige aioli	
Bangkok bloom 🌿	13
Bloemkool tempura Oosters	
<i>Tip! Glas van Rueda Verdejo 'Casamaro'</i>	
Geitenkaas 🌿	12
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 feta uit de oven paprika ui tomaat geserveerd met brood	
Vegan loempia's 🌿	12
Huisgemaakte samosa kruiden kool groenten Oosterse saus	
<i>Tip! Glas van Mâcon-Péronne Vieilles Vignes</i>	
Feta saganaki 🌿	11
Krokant gebakken Dutch feta tomatensalade balsamico Greek style	
Gegrilde groenten 🌿	13
Gegrilde groenten van de BBQ balsamico feta	

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 (ook 🌿 mogelijk)	9
Rijkelijk gevulde tomatensoep MRIJ-runderballetjes verse kruidencrème	
Pompoensoep (ook 🌿 mogelijk)	10
Romige soep van geroosterde pompoen buikspek kruidenolie	

Main Dishes

Geserveerd met bijpassende garnering en verse frites.

Zeebaarsfilet	24
Op de huid gebakken zeebaars dille saus mousseline van aardappel	
Gebakken kabeljauw	25
In de oven gegratineerd met een kruidenkorst Hollandaise	
Noordzeetong	49,5
Nederlandse vis 400 / 500g bijpassend garnituur botersaus <i>Tip! Glas van Chablis Cru 'Beauroy'</i>	
Ossenhaas	32 55
Verfijnde ossenhaas keuze uit 200g of 400g	
Local steak	28 39
Gegrilde bavette chimichurri 200g of 300g	
Dry aged entrecote	32
Gerijpte entrecote 250g	
Menu hoofdgerecht	27,5
Wisselend hoofdgerecht	
Double grill	25
Duo van gegrilde Local steak en biologische kip 200g	
Meet the butcher (prijs per persoon)	37,5
Per 2 personen topselectie van diverse vleessoorten 800g	
Double trouble burger	23
Dutch burger smokey saus verse sla salsa krokante ui kaas pulled chicken brioche	
Ravioli (ook 🌱 mogelijk)	24
Ravioli gevuld met zachte kaas botersaus peterselie kabeljauw of artisjokharten spinazie	
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 <i>Voeg geitenkaas toe + 4</i>	
Hollandse zoete aardappelfrites 🌿	6
Knapperig gebakken zoete aardappelfriet truffel mayo	
Coleslaw 🌿	4,5
Frisse en knapperige koolsalade prei wortel selderij romige dressing	
Loaded fries 🌿	7,5
Geraspte kaas lente-ui truffelmayo <i>Supplement pulled chicken + 5</i>	
Zaanse mayonaise	0,7

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)	49,5	Wijnarrangement*	21
4-gangen (voor, tussen, hoofd en nagerecht)	59,5	Wijnarrangement*	27
5-gangen (voor, 2x tussen, hoofd 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 vanille ijs overgoten met espresso <i>Go dirty: supplement Belvedere Dirty Brew Vodka + 9</i>	6,5
Koffie met friandises Koffie naar keuze met heerlijke zoete lekkernijen van onze patissier	11
Velvet kiss Red velvet cookie cheese cake ijs roodfruit	11
Golden roast Koffie room Lotus crumble Baileys ijs hazelnoot meringe	11
Parijse soes Krokante soes witte chocolade ijs Bueno chocolade pistache	12
Ferrero Rocher Vanille roomijs gezouten karamel knapperige noten chocolade <i>Tip! Glas van Tinto Dulce Paciencia Infinita 'Pepe Mendoza'</i>	11,5
Sweet share Voor 2 á 3 personen huisgemaakt ijstaartje romige vanille caramel Callebaut chocolade	25

Liquid desserts

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



thelocalclubgorinchem

Culinair
vakmanschap
geserveerd, met
passie!

Dieetwensen of allergenen? Laat het ons weten!



thelocalclubgorinchem