

THE  
**LOCAL  
CLUB**  
FRESH LOCAL FOOD

## WILLKOMMEN IM THE LOCAL CLUB!

---

Wir präsentieren Ihnen stolz unsere Speisekarte. Ob Sie Lust auf ein geschmackvolles Mittagessen, einen gemütlichen Drink, ein ausgiebiges Abendessen oder einen Tisch voller kleiner Gerichte zum Teilen haben — im The Local Club sind Sie genau richtig.

Unsere Küche ist vielseitig und arbeitet so weit wie möglich mit lokalen Zutaten. So sorgen wir nicht nur für frische und ehrliche Aromen, sondern tragen auch dazu bei, unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten. Wussten Sie, dass Sie auch mittags Gerichte von unserer Abendkarte genießen können?

**Haben Sie Ernährungswünsche oder Allergien?**

**Lassen Sie es bitte Ihren Gastgeber oder Ihre Gastgeberin wissen.**

Wir denken gerne mit Ihnen mit und helfen Ihnen bei der richtigen Auswahl.

Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Zeit im The Local Club.

Im Namen des Küchenteams,  
Küchenchef Tim Schoneveld

*Guten Appetit & genießen Sie den Aufenthalt!*

## Anpfiff

|  |      |
|--|------|
| <b>Bruschetta</b><br>2 Stück   Wahl zwischen Fisch oder Fleisch  | 9,5  |
| <b>Parmaschinken San Daniele</b><br>80 Gramm   Grissini   18 Monate gereift<br><i>Tipp! Glas Maria Rigol Rosé Cava</i> | 9,5  |
| <b>Tapenaden Trio</b> 🌿<br>Feta-Dip   Tzatziki   gesalzene Butter   Brot   | 11   |
| <b>Kick-off Box</b><br>Kombination von Vorspeisen zum Teilen   | 24,5 |

---

## Austern und Kaviar

|   |     |
|---|-----|
| <b>Austern</b><br>2 Stück   klassische Zubereitung  | 8,5 |
| <b>Orientalische Austern</b><br>2 Stück   Schalotte   Ponzu   milder Chili  | 8,5 |
| <b>Gin &amp; Tonic Austern</b><br>2 Stück   Bobby's Gin   Indian Tonic  | 9   |
| <b>Austernplatte</b><br>6 Stück   Kombination der obigen Zubereitungen<br><i>Tipp! Glas Ruinart Blanc de Blancs</i> | 25  |
| <b>Gratinierte Austern</b><br>2 Stück   Spinat   Sauce Hollandaise   Semmelbrösel   Buttersauce   Käse              | 10  |
| <b>Kaviar</b><br>30 Gramm   House of Caviar   Blini   Garnitur  | 59  |

*Diätwünsche oder Allergien? Lassen Sie es uns wissen!*

---



thelocalclubgorinchem

# Appetizer

Teilen oder nicht teilen.

|  |      |
|--|------|
| <b>Carpaccio</b>   | 15   |
| Dünn geschnittenes Rinderfilet   Trüffelmayonnaise   geröstete Pinienkerne   gereifter Bauernkäse   Rucola   Tomate                |      |
| <b>Garnelen-Donuts und Steak</b>   | 15   |
| Garnelen-Donuts   Steak-Tatar   Tartarsauce  |      |
| <b>Rindertatar</b>   | 16   |
| Zartes Steak   klassische Tartarsauce   weiches Brioche<br><i>Supplement Kaviar + 10</i>   |      |
| <b>Gegrillte Lammspieße</b>  | 14   |
| Gewürztes Lammhack   Tzatziki  |      |
| <b>Sticky Chicken</b>  | 14   |
| Zarte Hähnchenschenkel   gelbes Gemüsecurry  |      |
| <b>Tuna-Tostada</b>  | 14   |
| Thunfisch-Sashimi   knusprige Basis   Furikake   |      |
| <b>Pinsa Brisket</b>   | 15   |
| BBQ-gegartes Rindfleisch   Krautsalat   BBQ-Sauce  |      |
| <b>Crispy Chicken</b>  | 13   |
| Knuspriges Hähnchen   Tempura   Chili   Zwiebel   Erdnuss  |      |
| <b>Garnelenkroketten</b>   | 14   |
| Black-Tiger-Garnelen   Remoulade   |      |
| <b>Gyoza</b>   | 13,5 |
| Mit Hähnchen gefüllte Dumplings   Rottdamer Sojasauce  |      |
| <b>Jakobsmuschel &amp; Pancetta</b>  | 14,5 |
| Gebratene Jakobsmuschel   knusprige Pancetta   Knollensellerie   |      |
| <b>Rinderfiletspieße</b>   | 19,5 |
| Gegrilltes Rinderfilet   asiatische Marinade   gegrilltes Gemüse   Knoblauch   Sesam<br><i>Tipp! Glas Douro „Passagem Reserva“</i> |      |
| <b>Ribbeling</b>   | 15   |
| Rippchen ohne Knochen   BBQ-Marinade<br><i>Tipp! Glas Fabre Montmayou Malbec Reserva</i>   |      |

|  |    |
|--|----|
| <b>Pinsa auf griechische Art</b>   | 11 |
| Feta   Gurke   Zwiebel   Paprika   Tomate   Oregano   Pita                                     |    |
| <b>Sticky Belly</b>  | 15 |
| Asiatisch mariniert   langsam gegarter Schweinebauch   Curry-Kohl                              |    |
| <b>Gebratene Garnelen</b>  | 16 |
| Geschälte Garnelen   Knoblauch   Chili   Frühlingszwiebel   Zitrone                            |    |
| <i>Tipp! Glas Ried Steinsetz Grüner Veltliner</i>  |    |
| <b>Beef Tataki Teriyaki</b>  | 16 |
| Kurz angebratenes MRIJ-Rind   Rottdamer Soja   asiatische Sauce   Frühlingszwiebel             |    |
| <b>'Lekkerbekje' (Backfisch)</b>   | 14 |
| Kabeljau   Remoulade   Little-Gem-Salat  |    |
| <b>Trüffelkroketten</b> 🌿  | 11 |
| Knusprige Trüffelkroketten   cremige Aioli   |    |
| <b>Ziegenkäse</b> 🌿  | 12 |
| Warmer Ziegenkäse   Haselnuss   Honig   knusprig aus dem Ofen   Dry-Aged Rote Bete   Balsamico |    |
| <i>Tipp! Glas Sancerre Domaine de la Rossignole</i>  |    |
| <b>Boujourdi</b> 🌿   | 11 |
| Cremiger Ofen-Feta   Paprika   Zwiebel   Tomate   serviert mit Brot                            |    |
| <b>Burrata &amp; Tomate</b> 🌿  | 14 |
| Büffelmozzarella   Tomatensalat   Basilikum  |    |
| <b>Vegane Gyoza</b> 🌿  | 12 |
| Gefüllt mit asiatischem Gemüse   |    |

## The small six

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

23

## Suppen

|  |    |
|--|----|
| <b>Geröstete Tomatensuppe</b> (auch 🌿 möglich)                     | 9  |
| Kräftige Tomatensuppe   MRIJ-Rinderbällchen   frische Kräutercreme |    |
| <b>Suppe des Tages</b>   | 10 |
| Saisonale Suppe  |    |

# Hauptgerichte

Serviert mit frischen Pommes.

|  |            |
|--|------------|
| <b>Dorade</b>  | 24         |
| Auf der Haut gebratene Dorade   Sauce Hollandaise   Kartoffelmousseline  |            |
| <b>Asiatisch gebratener Lachs</b>  | 24         |
| Glasiert mit Furikake   asiatische Buttersauce                           |            |
| <b>Nordseezunge</b>  | 49,5       |
| Niederländischer Fisch   450 g   passende Garnitur   Buttersauce         |            |
| <i>Tip! Glas Chablis Cru 'Beauroy'</i>                                   |            |
| <b>Rinderfilet</b>   | 33   56    |
| Feines Rinderfilet   Pfefferjus   Wahl zwischen 200 g oder 400 g         |            |
| <b>Local Steak</b>   | 28   42,5  |
| Zartes Rumpsteak vom Rind   Chimichurri   Wahl zwischen 200 g oder 400 g |            |
| <b>Entrecôte</b>   | 32         |
| Reife Entrecôte   250 g   Pariser Butter                                 |            |
| <i>Tip! Glas Fleurie 'Les Marrans'</i>                                   |            |
| <b>Dry Aged Tagespreis</b>   | Tagespreis |
| Aus unserem Dry-Aged-Schrank   fragen Sie nach unserer aktuellen Auswahl |            |
| <b>Surf &amp; Turf</b>   | 31         |
| Duo aus Local Steak und Garnelen   Kalbsjus                              |            |
| <b>Meet the butcher (Preis pro Person)</b>                               | 39,5       |
| Für 2 Personen   Top-Auswahl verschiedener Fleischsorten   800 g         |            |
| <b>Local Club Burger</b>   | 23         |
| Brioche   Wagyu-Burger   langsam gegartes Brisket   Tomate   Zwiebel     |            |
| <b>Burrata-Pasta</b> 🌿   | 23         |
| Büffelmozzarella   kurze Penne   Sahne   Spinat   Tomate                 |            |
| <i>Tip! Glas Apostelhoeve 'Cuvee XII'</i>                                |            |
| <b>Pilzravioli</b> 🌿   | 23         |
| Trüffel   Steinpilze   gereifter Bröckelkäse                             |            |

# Beilagen

|   |     |
|---|-----|
| <b>Frische Pommes</b> 🌿<br>Serviert mit Mayonnaise  | 5   |
| <b>Gegrilltes Gemüse</b> 🌿<br>Gegrilltes Gemüse   Balsamico   | 9   |
| <b>Grüner Salat</b> 🌿<br>Frischer Saisonsalat mit hausgemachtem Dressing<br><i>Mit Ziegenkäse + 4</i> | 6   |
| <b>Holländische Süßkartoffelpommes</b> 🌿<br>Knusprig gebackene Süßkartoffeln   Trüffelmayonnaise      | 6   |
| <b>Coleslaw</b> 🌿<br>Frischer, knackiger Krautsalat   Lauch   Karotte   Sellerie   cremiges Dressing  | 4,5 |
| <b>Loaded Fries</b> 🌿<br>Geriebener Käse   Frühlingszwiebel   Trüffelmayonnaise                       | 7,5 |
| <b>Mayonnaise</b>   | 0,5 |

## Chefs Menü

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

|   |      |                 |    |
|---|------|-----------------|----|
| <b>3 Gänge</b> (Vorspeise, Hauptgericht & Dessert)                  | 49,5 | Weinbegleitung  | 21 |
| <b>4 Gänge</b> (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgericht & Dessert)    | 59,5 | Weinbegleitung* | 27 |
| <b>5 Gänge</b> (Vorspeise, 2x Zwischengang, Hauptgericht & Dessert) | 69,5 | Weinbegleitung* | 33 |

\* Coravin-Weinbegleitung: Fragen Sie unseren Sommelier.

# Desserts

Alle Eissorten werden frisch zubereitet.

|   |     |
|---|-----|
| <b>Käseplatte</b><br>Auswahl an Käsesorten   Mandelbrot   Chutney<br><i>Tipp! Glas Port Fine Tawny 'Quinta de la Rosa'</i>                                  | 14  |
| <b>Affogato</b><br>Kugel Vanilleeis   übergossen mit Espresso<br><i>Go dirty: Aufpreis Belvedere Dirty Brew Vodka + 9</i>                                   | 6,5 |
| <b>Kaffee mit Friandises</b><br>Kaffee nach Wahl mit köstlichen süßen Leckereien aus unserer Patisserie   | 11  |
| <b>Red Kiss</b><br>Joghurt-Eis   Kirsche   weiße Schokolade   Haselnuss   rote Früchte   Sorbet   | 12  |
| <b>Coupe Cava</b><br>Sorbet-Eis   saisonales Obst   Cava  | 12  |
| <b>Pariser Windbeutel</b><br>Knuspriger Windbeutel   weiße Schokoladeneis   Kinder-Bueno-Eis   Haselnussbaiser  | 12  |
| <b>Ferrero Rocher</b><br>Vanilleeis   gesalzener Karamell   knusprige Nüsse   Schokolade<br><i>Tipp! Glas Tinto Dulce Paciencia Infinita 'Pepe Mendoza'</i> | 12  |
| <b>Sweet share</b><br>Für 2 bis 3 Personen   hausgemachte Eistorte  | 24  |

---

## Flüssige Desserts

|   |    |
|---|----|
| <b>White Espresso Martini</b><br>Wodka   Baileys   Espresso | 11 |
| <b>Scroppino</b><br>Limoncello   Cava   Zitronensorbet      | 10 |
| <b>White Russian</b><br>Wodka   Kahlúa   Sahne              | 11 |

Kulinarisches Handwerk  
mit Leidenschaft  
serviert!

*Diätwünsche oder Allergien? Lassen Sie es uns wissen!*

---