

THE
**LOCAL
CLUB**
FRESH LOCAL FOOD

WELKOM BIJ THE LOCAL CLUB!

Met trots presenteren wij u onze menukaart. Of u nu zin heeft in een smaakvolle lunch, een gezellige borrel, een uitgebreid diner of een tafel vol kleine gerechtjes om samen te delen — bij The Local Club bent u aan het juiste adres.

Onze keuken is veelzijdig en werkt zoveel mogelijk met lokale ingrediënten. Zo zorgen we niet alleen voor verse en eerlijke smaken, maar dragen we ook bij aan een zo laag mogelijke foodprint. Wist u dat u ook tijdens de lunch kunt genieten van gerechten van onze dinerkaart?

**Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het gerust weten aan uw gastheer of gastvrouw.
Wij denken graag met u mee en helpen u bij het maken van de juiste keuze.**

Wij wensen u een heerlijke tijd toe bij The Local Club.
Namens het keukenteam,
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 2 stuks met keuze uit vis of vlees	9,5
Parmaham Sam Daniele 80 gram broodstengels 18 maanden gerijpt <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-offs to share	24,5

Oysters & Caviar

Oesters 2 stuks klassieke bereiding	8,5
Oosterse oesters 2 stuks sjalot ponzu zachte peper	8,5
Gin Tonic oesters 2 stuks Bobby's Gin Indian Tonic	9
Platter oesters 6 stuks combinatie van bovenstaande bereidingen <i>Tip! Glas van Ruinart Blanc de Blancs</i>	25
Gegratineerde oesters 2 stuks spinazie Hollandaise broodkruim botersaus kaas	10
Caviar 30 gram House of Caviar blini garnituur	59

Dieetwensen of allergenen? Laat het ons weten!

Small Dishes

To share or not to share.

Carpaccio	15
Dungesneden ossenhaas truffelmayonaise geroosterde pijnboompitten boeren brokkelkaas rucola tomaat	
Garnalendonuts en steak	15
Donuts van garnalen steak tartaar tartaarsaus	
Steak tartaar	16
Malse steak klassieke tartaarsaus zachte brioche <i>Supplement kaviaar + 10</i>	
Gegrilde lamsspiesjes	14
Gekruid lamsgehakt tzatziki	
Sticky chicken	14
Malse kippendijen gele groentecurry	
Tostada met tonijn	14
Tonijn sashimi krokantje furikake	
Pinsa brisket	15
Op BBQ gegaard rundvlees koolsla BBQ-saus	
Crispy chicken	13
Krokante kip tempura chili ui pinda	
Gamba kroketjes	14
Black tiger gamba remoulade	
Gyoza	13,5
Dumplings gevuld met kip Rotterdamse soja	
Coquille en pancetta	14,5
Gebakken coquille krokante pancetta knolselderij	
Ossenhaasspiesjes	19,5
Gegrilde ossenhaas oosterse marinade gegrilde groenten knoflook sesam <i>Tip! Glas van Douro 'Passagem Reserva</i>	
Ribbeling	15
Boneless ribs BBQ marinade <i>Tip! Glas van Fabre Montmayou Malbec Reserva</i>	

Greek style pinsa	11
Feta komkommer ui paprika tomaat oregano pita	
Sticky belly	15
Oosters gemarineerd traag gegaard buikspek kerrie kool	
Gebakken gamba's	16
Gepelde gamba's knoflook chili bosui citroen	
<i>Tip! Glas van Ried Steinsetz Grüner Veltliner</i>	
Beef tataki teriyaki	16
Kort geschroeid MRIJ-rund Rotterdamse soja Oosterse saus bosui	
Lekkerbekje	14
Kabeljauw remoulade little gem-sla	
Truffel kroketjes 🌿	11
Knapperige truffelkroketjes romige aioli	
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	
Burrata en tomaat 🌿	14
Buffelmozzarella tomatensalade basilicum	
Vegan gyoza 🌿	12
Gevuld met oosterse groenten	

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	
Soep van het moment	10
Soep van het seizoen	

Main Dishes

Geserveerd met verse frites.

Dorade	24
Op de huid gebakken dorade hollandaisesaus aardappelmousseline	
Oosters gebakken zalm	24
Gelakt met furikake en Oosterse botersaus	
Noordzeetong	49,5
Nederlandse vis 450 g bijpassend garnituur botersaus <i>Tip! Glas van Chablis Cru 'Beauroy'</i>	
Ossenhaas	33 56
Verfijnde ossenhaas peperjus keuze uit 200 g of 400 g	
Local steak	28 42,5
Malse rumpsteak van rund chimichurri keuze uit 200 g of 400 g	
Entrecote	32
Gerijpte entrecote 250 g Parijse boter <i>Tip! Glas van Fleurie 'Les Marrans'</i>	
Dry aged	dagprijs
Uit onze dry aged kast vraag naar onze huidige selectie	
Surf en turf	31
Duo van Local steak en gamba's kalfsjus	
Meet the butcher (prijs per persoon)	39,5
Per 2 personen topselectie van diverse vleessoorten 800 g	
Local Club burger	23
Brioche Wagyu burger zacht gegaarde brisket tomaat ui	
Pasta burrata 🌿	23
Buffelmozzarella korte penne room spinazie tomaat <i>Tip! Glas van Apostelhoeve 'Cuvee XII'</i>	
Paddenstoelenravioli 🌿	23
Truffel eekhoortjesbrood oude brokkelkaas	

Side Dishes

Verse frites 🌿 Geserveerd met mayonaise	5
Gegrilde groenten 🌿 Gegrilde groenten balsamico	9
Groene salade 🌿 Verse seizoenssalade met een huisgemaakte dressing <i>Met geitenkaas + 4</i>	6
Hollandse zoete aardappelfrites 🌿 Knapperig gebakken zoete aardappelfriet truffel mayo	6
Coleslaw 🌿 Frisse en knapperige koolsalade prei wortel selderij romige dressing	4,5
Loaded fries 🌿 Geraspte kaas lente-ui truffelmayo	7,5
Mayonaise	0,5

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)	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	14
Selectie van kaassoorten amandelbrood chutney <i>Tip! Glas Port Fine Tawny 'Quinta de la Rosa'</i>	
Affogato	6,5
Bolletje vanille-ijs overgoten met espresso <i>Go dirty: supplement Belvedere Dirty Brew Vodka + 9</i>	
Koffie met friandises	11
Koffie naar keuze met heerlijke zoete lekkernijen van onze patissier	
Red kiss	12
Yoghurt ijs kers witte chocolade hazelnoot rood fruit sorbet	
Coupe cava	12
Sorbetijs seizoensfruit cava	
Parijse soes	12
Krokante soes witte chocolade-ijs Kinder Bueno-ijs hazelnootmeringue	
Ferrero Rocher	12
Vanille-ijs gezouten karamel knapperige noten chocolade <i>Tip! Glas Tinto Dulce Paciencia Infinita 'Pepe Mendoza'</i>	
Sweet share	24
Voor 2 à 3 personen huisgemaakt ijstaartje	

Liquid desserts

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

Culinair
vakmanschap
geserveerd, met
passie!

Dieetwensen of allergenen? Laat het ons weten!
