






### LUNCH (12:00 – 16:00 uur)

Soep van de dag   Brood   Kruidenboter LOCALS	11
Tosti   Pekelvlees   Oude Drielse kaas   Zuurkool   Mosterdmayonaise	11
Locals gehaktbal   Jus   Amsterdams zuur	11
Salade Buffelmozzarella   Eikenbadsla   Vijgen   Aubergine 	15
Vissalade   Hollandse Quinoa   Eikenbladsla   Kruiden uit de kas	18
Gildehoen burger   Salsa van Tomaat en Paprika   Huisgemaakte friet	18

### TWEE SNEEËN ARNHEMS BROOD (12:00 – 16:00 uur)

Forelsalade van 't Smallert   Romaine sla   Radijs   Kruiden uit eigen kas	17
Hollandse Geitenbrie   Honing   Zwolse mosterd 	14
Gerookt Rundvlees   Zuurtje van Kesbeke   Crème van kruiden uit eigen kas   Scharrelei salade	14
Paling   Toast   Crème fraîche   Rode Biet   Venkel	17
Arnhemse oesterzwammen   Gepocheerd ei   Hollandaise saus 	14
Rundvlees of Oesterzwam kroket    Zwolse mosterd	14

### VERSE OESTERZWAMMEN

SpijkerZwam kweekt oesterzwammen op lokaal ingezameld koffiedik in het Arnhemse Spijkerkwartier. De stadsboerderij van SpijkerZwam produceert op een eerlijke, milieuvriendelijke manier en wil daarmee circulair denken en handelen bevorderen



## DINER MENU (vanaf 17:00 uur)

Locals biedt een menu waarbij u zelf naar wens het aantal gangen en gerechten selecteert.

<b>2 gangen menu</b> voor   hoofd OF hoofd   na	<b>39.50</b>
<b>3 gangen menu</b> voor   hoofd   na	<b>49.50</b>
<b>4 gangen menu</b> voor   tussen   hoofd   na	<b>57.50</b>
<b>5 gangen menu</b> voor   tussen   hoofd   kaas   na	<b>67.50</b>

## VOORGERECHTEN

Steak Tartaar rode wortel | Croutons | Amsterdams zuur | Kruiden uit eigen kas 

Hollandse garnalen | Cocktailsaus | Venkel | Quinoa | Appel

Rillettes | Nederlandse Boerderij Eend | Toast | Stoofbiet | Duindoornbes

## TUSSENGERECHTEN

Tarte tatin | Knolselderij | Gerookte Geitenkaas | Rucola 

Coquilles | Venkel | Saus Veronique | Witte Druif

Risotto | Zeeuwse Creuses Oester | Grapefruit | Lavasolie

## HOOFDGERECHTEN

Steak van Spitskool | Spelt | Morieljes | Gerookte amandel | Bearnaise saus 

Langzaam gegaarde zalm | Bospeen | Saus van Paling | Zonnebloempit | Crème van Wortel

Hert Ossobuco | Mousseline | Pastinaak | Akker Paddenstoel | Pedro Ximenez Jus

## NAGERECHTEN

Blauwe bes | Amandel | Bosbes sorbetijs | Merengue 

Stroopwafel | Chocolade mouse | Rooibos | Karamelijs 

Koffie of Thee & bonbons van Quint

## KAASPLANK (+5 in 2/3/4 gangen menu)

5 Gelderse kazen proeverij | Appelstroop | Vijgenbrood


Heeft u een voedselallergie? Meld het ons!

Onze menukaart is geprint op een ongestreken papier met tomatenblad vezels



## DINER A LA CARTE (vanaf 17:00 uur)

### HOOFDGERECHTEN

Steak van Spitskool   Spelt   Morieljes   Gerookte amandel   Bearnaise saus 	25
Langzaam gegaarde zalm   Bospeen   Saus van Paling   Zonnebloempit   Crème van Wortel	30
Hert Ossobuco   Mousseline   Pastinaak   Akker Paddenstoel   Pedro Ximenez Jus	32
Farm Fields Ossenhaas (140 gram)   Prei   Mousseline   Chimichurri	37
Huisgemaakte friet & mayonaise	5.5

### TO SHARE 2 PERSONEN

65

Hollandse Rib-eye (500 gr) | Ingelegde knoflook | Bearnaise saus |  
Salade | Huisgemaakte friet & mayonaise

### SAY CHEESE!

Al onze kazen van ons Gelders kaasplateau worden gemaakt op minder dan 15 kilometer afstand. Drie van deze heerlijke kazen komen rechtstreeks van de Boerderij van Köning in Zevenaar. Dit familiebedrijf verwerkt een klein deel van hun melk in hun kaasmakerij tot bijzondere kazen. Door rauwmelks te werken en met veel geduld, komen de smaken tot hun recht.