

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt, met bolletje ijs	7. ⁵⁰
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten ijs met seizoensfruit en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Citroen meringue</i> met limoenijs	7. ⁵⁰
<i>Crème brûlée</i> volgens klassiek recept	7. ⁵⁰
<i>Loco appeltaart</i> volgens recept van Oma Loco, met bolletje ijs	7. ⁵⁰
<i>Bananensplit</i> met banaan, vanille ijs, slagroom en chocoladesaus	7. ⁵⁰
<i>Loco's gekkigheid</i> meringue, aardbei en slagroom	7. ⁵⁰

ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbon, koekje en likeurtje	6. ⁹⁵
<i>Irish coffee</i> koffie met Ierse whisky en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Spanish coffee</i> koffie met Licor 43 en slagroom	6. ⁹⁵
<i>French coffee</i> koffie met Grand Marnier en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Italian coffee</i> koffie met Amaretto en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Brazilian coffee</i> koffie met Kahlúa en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Baileys coffee</i> koffie met Baileys en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Kiss of fire</i> koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Loco coffee</i> koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	6. ⁹⁵

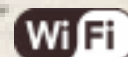
TIP:

GEEF EENS EEN
LOCO DINERBON
CADEAU!



Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel



etenendrinken

LOCO MENU

ALTIJD
genieten



De pure smaak van eenvoud

De beste ingrediënten, vaak uit onze eigen Achterhoek vormen samen met het vakmanschap van onze koks, de basis voor de heerlijke gerechten van Loco. Met passie en bezieling haalt onze keukenbrigade de rijke en pure smaken en het beste uit ieder gerecht naar boven.

Door de combinatie van juiste recepturen, mooie producten en de liefde voor het vak blijven we steeds op zoek naar de meest echte smaakbeleving. Niet te veel opsmuk maar sim-

pele, pure gerechten waarbij het gaat om de juiste balans zodat de smaakbeleving het meest tot zijn recht komt. Zo hebben we onze kaart afgestemd op onze specialiteiten en doen we de dingen waar we goed in zijn. Ongecompliceerde, rustieke gerechten laten je genieten van echte, eerlijke kwaliteitsproducten. Dat is nou de bourgondische, rijke smaak van Loco. En dat proef je, eet smakelijk!



EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

De stoomtrein is inmiddels vervangen door de diesel locomotief. Maar de sfeervolle horecalocatie aan het spoor is sinds 1932 nauwelijks veranderd. Bij aankomst heeft het uitnodigende karakteristieke pand nog steeds de aantrekkingskracht van een warme deken.

Een bezoek aan Loco is dan ook meer thuis-komen, waar je omarmt wordt door het gezellige interieur en de hartelijke mensen die er werken. Een ambiance waarbij het lijkt alsof de tijd heeft stil-gestaan in combinatie met de moderne faciliteiten van nu, zorgt voor een comfortabel gevoel.

Het trefpunt van de Achterhoek! Zo staat het in de geschiedenis geschreven, dat maakt deze locatie sinds jaar en dag de plek voor een succesvol verblijf.

We beten u van harte welkom!



Al ons rund-, varkens- en kippenvlees komt van lokale boerderijen uit onze streek. Achterhoekse kwaliteit, waarvan we weten waar het vandaan komt.

Dus van boer tot slachterij en slagerij hebben we het beste vlees voor u geselecteerd. **Eerlijk is heerlijk!**



TO SHARE

Flammkuchen 🌱/m 11.⁵⁰
met crème fraîche, rucola, parmaham,
olijven en Parmezaanse kaas

Knoflookbrood 🌱 8.⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter
en kaas

Bruschetta originale 🌱 9.⁵⁰
rijk belegd met tomaten-kruidensalsa

Broodplankje 🌱 6.⁵⁰
met diverse sausjes en tapenades

Nacho's naar keuze 🌱/m 12.⁵⁰
met gesmolten cheddar, sourcream en chilisaus
Keuze ut: kip, rundergehakt of mozzarella

★ ONZE SOEPEN ★

Tom kha kai 6.⁹⁵
met kip, shiitake en noodles

Pomodori tomatensoep 🌱 6.⁵⁰
met basilicumroom en gegrilde groenten

Mosterdsoep 🌱/m 6.⁵⁰
met spekjes en bosui

SALADES

Salade ossenhaas 14.⁵⁰
mesclun salade, tomaat, komkommer, radijs,
lente ui, gebakken champignons en ui,
ossenhaaspuntjes en teriyakisaus

Salade "brummels" 🌱 14.⁵⁰
mesclun salade met bramen, bieten
en blauwe kaas

WARMER VOORGERECHTEN

Champignon dordogne 🌱 11.⁵⁰
met knoflooksaus

Greenshell mosselen 15.⁵⁰
met witte wijn, knoflook, ui, saffraan
en crème fraîche

ONZE CARPACCIO 'S

Ossenhaas carpaccio 13.⁵⁰
met pesto, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola

Loco carpaccio 15.⁵⁰
met truffelmayo, pijnboompitjes,
kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas
en rucola

Gerookte zalm carpaccio 14.⁵⁰
met honingmosterd dille saus en rucola

Gegrilde courgette carpaccio 🌱 12.⁵⁰
met geitenkaas, geroosterde tuinbonen,
zongedroogde tomaten, rucola en tzatziki

Gerookte Ribeye carpaccio 15.⁵⁰
met sesamdressing, cress, gebakken uitjes,
oude kaas, bosui en radijs

Tomaat mozzarella carpaccio 🌱 12.⁵⁰
met basilicum en balsamico siroop

Caesar salade 🌱/m 14.⁵⁰
salade met kipfilet, ei, bacon, Parmezaanse kaas,
brood croutons, ansjovis en caesar dressing

Salade zalm 14.⁵⁰
mesclun salade, rode ui, zontomaat, croutons,
komkommer en mosterd dille dressing

Spinaziesalade met gamba's 🌱/m 14.⁵⁰
baby spinazie, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas,
gamba's en truffel-sojadressing

ONZE BURGERS

Al onze burgers zijn ambachtelijk gemaakt van 100% puur rundvlees. De burgers worden medium gebakken geserveerd met een witte krokante reuzebol, verse frites, salade en mosterd balsamico mayonaise.

Classic burger 16.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relish, tomaat,
augurk en cheddar

Spicy burger 17.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, jalapenosalsa,
tomaat, augurk, gegrilde paprika, rode ui en cheddar

Cheeseburger 17.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relish, tomaat,
augurk, rode ui, cheddar en brie

Brie burger 🌱 17.⁹⁵
kaasburger met sla, pesto, tomaat, augurk
en Mozzarella

Vega(n)burger 🌱 18.⁹⁵
Vegetarische burger met sla, barbecue saus,
tomaat, rode ui, pulled veggie en cheddar

Loco burger 18.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relish, tomaat,
augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en gebakken spiegeleitje

Boeren burger 18.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, joppiesaus, tomaat,
augurk, gebakken champignons, ui, bacon en cheddar

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende groenten, salade en verse frites.

onze steaks

Onze Ossenhaas is met zorg door ons geselecteerd en zelf gesneden door onze koks, die 'm standaard medium voor u bakken.

Ossenhaas classic 26.50
in eigen jus, met champignons

Ossenhaas traditioneel 26.50
met pepersaus

Ossenhaas Royal 26.50
met Parmezaanse kaas, chimichurri
en rucola

Ossenhaas Bali 27.50
in een pittige Balinese jus

Ossenhaas rendang 27.50
duo van ossenhaas en Indonesisch stoofvlees

ONZE HOOFDGERECHTEN

Gemarineerde kipsaté 20.50
met kruidige pindasaus, gebakken uitjes
en kroepoek van truffel

Spareribs 21.50
huisgemarineerd, met sausjes

Bio schnitzel Jäger style 23.50
met gebakken uien, champignons, spek, spiegeleitje en pepersaus

Quiche van aubergine 🌱 21.50
met Parmezaanse kaas, botercrumble en mimolette

Cannelloni uit de oven 🌱 20.50
gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met
gorgonzolasaus en Parmezaanse kaas

Schelvis 23.50
met gemarineerde tomaat en parelcouscous

Loco mix grill 25.50
gemarineerde kippendij, gelakte buikspek, sparerib
en spiesje van ossenhaas

Chef's special
verassend wisselend gerecht van de chef

♦ **T-BONE STEAK** ♦
(+/- 400 gram vlees)

Keuze uit: pepersaus, jus
of chimichurri

36.⁵⁰