

Na

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met slagroom en boerenroomijs	8. ⁵⁰
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten sorbetijs met seizoensfruit en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Wafel en warme kersen</i> wafel en warme kersen, geserveerd met boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Crème brûlée 43</i> met witte chocolade, likeur 43, boerenroomijs en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Loco appeltaart</i> volgens recept van oma Loco, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	8. ⁵⁰
<i>Loco choco</i> chocoladecake met boerenroomijs en slagroom.	8. ⁵⁰
<i>Dame blanche, u kent haar wel!</i> van boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	9. ⁵⁰

ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbon, koekje en likeurtje	8. ⁵⁰
<i>Irish coffee</i> koffie met Ierse whisky en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Spanish coffee</i> koffie met Licor 43 en slagroom	8. ⁵⁰
<i>French coffee</i> koffie met Grand Marnier en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Italian coffee</i> koffie met Amaretto en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Brazilian coffee</i> koffie met Kahlúa en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Baileys coffee</i> koffie met Baileys en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Kiss of fire</i> koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Loco coffee</i> koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	8. ⁵⁰

TIP:

GEEF EENS EEN
DINERBON CADEAU!

IN TE LEVEREN BIJ LOCO,
TOSCANA & CUBANOS



etenendrinken

LOCO MENU

ALTIJD
genieten



De pure smaak van eenvoud

met 't beste van de bakker, slager en groenteman uit de buurt.

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 simpele,

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!

U kunt ook bij ons:
- overnachten
- catering op locatie
- foodtruck op locatie
- feesten & partijen
- bijeenkomsten
- vergaderingen



EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

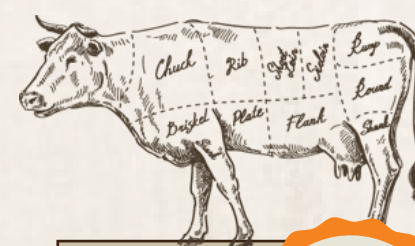
De stoomtrein is inmiddels vervangen door de diesel locomotief. Maar de sfeervolle horecalocatie aan het spoor is sinds 1932 nauwelijks veranderd. Bij aankomst heeft het uitnodigende karakteristieke pand nog steeds de aantrekkingskracht van een warme deken.

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!



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 stilgestaan in combinatie met de moderne faciliteiten van nu, zorgt voor een comfortabel gevoel.



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!**

Heerlijk Eerlijk!

TO SHARE

- Nacho's** /m 14.⁷⁵
met gesmolten cheddar, rundergehakt, sour cream, bonenmix en chilisaus
- Knoflookbrood**  9.⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas
- Bruschetta**  10.⁷⁵
gegrilde broodjes met knoflook en kruiden met een topping van heerlijke tomaten basilicum salsa
- Broodplankje**  2 personen 5.⁵⁰
met diverse sausjes en tapenades
4 personen 8.⁵⁰

★ ONZE SOEPEN ★

- Hollandse tomatensoep** /m 7.⁵⁰
met ouderwetse gehaktballetjes
- Doesburgse mosterdsoep** /m 7.⁵⁰
met uitgebakken spekjes en bosui
- Franse uiensoep** 7.⁵⁰
van 3 verschillende soorten uien met spekjes en een krokante toast met parmezaanse kaas

SALADES & MEER

- Tataki van diamanthaas** 16.⁷⁵
steak reepjes op salade van sajoer boontjes, taugé, rode ui met sesam soja dressing
- Steak tartaar** 16.⁷⁵
traditionele gehakte Ossenhaas met gehakte uitjes, kappertjes, truffelmayo en peterselie
- Caesar salade** /m 16.⁵⁰
romaine salade, geroosterde kip, ei, bacon, parmezaanse kaas, brood croutons, ansjovis en Caesar dressing
- Biet tartaar**  14.⁵⁰
gemaakt van Hollandse biet met gehakte uitjes, kappertjes, augurk, truffelmayo en peterselie

WARME VOORGERECHTEN

- Champignons in bierbeslag**  13.⁵⁰
gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag met knoflooksaus
- Pittige gamba's** 15.⁵⁰
pittig gebakken gamba's in roomsaus



ONZE CARPACCIO'S

- Ossenbaas carpaccio** 14.⁷⁵
met basilicum pesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola
- Loco carpaccio** 15.⁷⁵
met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola
- Gerookte zalm carpaccio** 15.⁷⁵
met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola
- Gegrilde paprika carpaccio**  14.⁵⁰
met pijnboompitten, rode ui, zongedroogde tomaten en sesammayo

ONZE BURGERS

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

- Classic burger** 18.⁵⁰
runderburger 180 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar
- Kuuk'n wafel burger** 19.⁷⁵
heerlijke combinatie van kipdij en een wafel, met bbq-saus sla, rode ui, tomaat, augurk en cheddar

- Vega(n)burger**  20.⁵⁰
vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar
- Loco burger** 20.⁵⁰
runderburger 180 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje
- Boeren burger** 20.⁵⁰
runderburger 180 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende salade en frites.

onze steaks

Onze Ossenhaas is met zorg door ons geselecteerd en zelf gesneden door onze koks, die 'm standaard medium voor u bakken. Al onze steaks worden gebakken op de Big Green Egg.

- Ossenhaas classic** 30.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Locojus
- Ossenhaas Achterhoekse stoof** 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met stoofvlees van Achterhoeks rundvlees
- Ossenhaas peper** 30.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus
- Achterhoekse biefstuk** 28.⁵⁰
kogelbiefstuk 200 gram met rode wijnsaus, champignons en ui

ONZE HOOFDGERECHTEN

- Loco's kipsaté** 23.⁷⁵
met atjar, truffel kroepoek, gekookt eitje en kruidige satésaus
- Spareribs 'best in town'** 25.⁵⁰
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes
- Oma's kip in het pannetje** 25.⁵⁰
met paddenstoelen en Schwarzwalders schinken in rode wijn saus
- Bio schnitzel Jäger style** 25.⁷⁵
met gebakken uien, champignons, spek, spiegeleitje en pepersaus
- Cannelloni uit de oven**  24.⁵⁰
gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd met rucola en een paddenstoelen truffelsaus
- Gegrilde zalmfilet** 25.⁵⁰
met citroen-dillesaus
- Loco mix grill** 28.⁵⁰
gemarineerde kippendij saté, gelakt buikspek, sparerib en spiesje van ossenhaas met chimichurri
- Oma's stoofpotje** 25.⁵⁰
Achterhoekse runderstoof met paddenstoelen en een uitgebreid garnituur
- Achterhoekse groente curry**  24.⁵⁰
met basmati rijst en cashewnoten in een romige kokossaus
- Chef's special** dagprijs
verrassend dagelijks wisselend gerecht van de chef

SLOW COOKED BEEF SHORT RIBS

Op de Green Egg gegrild rundvlees, langzaam gegaard in jus van rode wijn, met verse kruiden, specerijen en groenten. American style soft & tender!

27.⁵⁰