

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt, met bolletje ijs	6. ⁹⁵
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten ijs met seizoensfruit en slagroom	6. ⁹⁵
<i>Tiramisu</i> volgens geheim recept	6. ⁹⁵
<i>Crème brûlée</i> volgens klassiek recept	6. ⁹⁵
<i>Loco appeltaart</i> volgens recept van Oma Loco, met bolletje ijs	6. ⁹⁵
<i>Flensjes</i> met warme kersen en vanille-ijs	6. ⁹⁵
<i>Likeur 43 bitterkoekjesmousse</i> Oer-Hollands met een Spaanse twist	6. ⁹⁵

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

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 opsmaak 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.

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 stil-gestaan in combinatie met de moderne faciliteiten van nu, zorgt voor een comfortabel gevoel.

TIP:
GEEF EENS EEN
LOCO DINERBON
CADEAU!



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!**

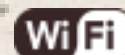


★ KIDS MENU ★

<i>Tomatensoepje</i>	3. ⁹⁵
<i>Spareribs</i> met friet en appelmoes	7. ⁹⁵
<i>Frikandel, Kroket of Kipnuggets</i> met friet en appelmoes	7. ⁹⁵
<i>Kidsburger</i> mini Runderburger met salade en friet	7. ⁹⁵
<i>Bambino ijsje</i>	4. ⁹⁵

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel



etenendrinken

TO SHARE

Flammkuchen  /m	11. ⁵⁰
met crème fraîche, rucola, parmaham, olijven en Parmezaanse kaas	
Knoflookbrood 	8. ⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en kaas	
Loco Antipasti (Vanaf 2 pers)  /m	9. ⁹⁵ p.p.
met Italiaanse kaas, worst, ham soorten, mozzarella, tomaat, gegrilde paprika, courgette, gerookte zalm en olijven	
Bruchetta originale 	8. ⁵⁰
rijk belegd met tomaten-kruidensalsa	
Broodplankje 	5. ⁷⁵
met diverse sausjes en tapenades	
Nacho's naar keuze  /m	9. ⁵⁰
met gesmolten Cheddar, sour-cream en chilisaus	
Keuze ut: kip, rundergehakt of mozzarella	

★ ONZE SOEPEN ★

Hongaarse goulashsoup	6. ²⁵
goed gevulde goulashsoup volgens traditioneel recept	
Pomodori tomatensoep 	6. ²⁵
met basilicumroom en gegrilde groenten	
Mosterdsoep  /m	6. ²⁵
met spekjes en bosui	

WARME VOORGERECHTEN

Champignon Gratin 	9. ⁵⁰
champignons in roomsaus, afgeblust met witte wijn en gegratineerd met Parmezaanse kaas	
Gebakken gepelde scampi	14. ⁵⁰
in licht pittige roomsaus	
Wild Bitterballen	12. ⁵⁰
huisgemaakte wild bitterbal van Achterhoeks wild, met rode port mayonaise	



ONZE CARPACCIO'S

Ossenhaas carpaccio	13. ⁵⁰
met pesto, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola	
Loco carpaccio	15. ⁵⁰
met truffelmayo, pijnboompitten, kastanjechampignons en Achterhoekse oude kaas	
Gerookte zalm carpaccio	13. ⁵⁰
met honingmosterd dille saus en rucola	
Hertencarpaccio	15. ⁵⁰
met kastanjechampignons, cranberry compote, rucola en Achterhoekse oude kaas	
Biet carpaccio 	11. ⁵⁰
met geitenkaas, walnoten, rucola en honing	
Vitello tonnato	14. ⁵⁰
dun gesneden kalfsmuis met tonijn crème, kappertjes, rode ui en rucola	
Tomaat mozzarella carpaccio 	11. ⁵⁰
met basilicum en balsamico siroop	

SALADES

Salade ossenhaas	13. ⁵⁰	Salade brie 	12. ⁵⁰
Mesclun salade, tomaat, komkommer, radijs, lente ui, gebakken champignons en ui, ossenhaaspuntjes en teriyakisaus		Mesclun salade, tomaat, komkommer, radijs, walnoten en honing	
Eendenborst salade	13. ⁵⁰	Spinazie salade met gamba's	15. ⁵⁰
Mesclun salade, tomaat, komkommer, champignons, croutons en sinaasappeldressing		baby spinazie, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas, gamba's en truffel-sojadressing	

: VEGA /m: VEGA MOGELIJK

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	15. ⁹⁵	Zalm burger	16. ⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relisch, tomaat, augurk en Cheddar		zalm burger 180 grams met sla, tomaat, augurk, rode ui, avocado, yoghurt-cocktailsaus en Cheddar	
Spicy burger	16. ⁹⁵	Brie burger 	16. ⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, jalapenosalsa, tomaat, augurk, gegrilde paprika, rode ui en Cheddar		kaasburger met sla, pesto, tomaat, augurk en Mozzarella	
Madras burger	16. ⁹⁵	Loco burger	17. ⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, kerriesaus, tomaat, augurk, ananas en rode ui		runderburger 180 grams met sla, relisch, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, Cheddar en gebakken spiegeleitje	
		Boeren burger	17. 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
keuze uit champignonroomsaus/pepersaus	
Ossenhaas Bali	27.50
in een pittige Balinese jus	
Duo hertenbiefstuk wildstoof	26.50
met een uitgebreid wildgarnituur, rode port saus, stoofpeertje, appelcompote, bospaddenstoelen en spek	
Surf & turf	27.50
'Surf & Turf' met karakteristiek rundvlees en grote garnalen	

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco saté	19.50
van de varkenshaas met pindasaus, kroepoek, gekookt eitje en atjar tjampoer	
Spareribs	20.50
huisgemarineerd, met sausjes	
"Super vega" 	19.50
Gegrilde portobello, pompoen, mozzarella, brie, en walnoten	
Bio schnitzel Jäger style	23.50
met gebakken uien, champignons, spek, spiegeleitje en pepersaus	
Vangst van de dag	Dagprijs
de bediening informeert u graag over de vangst van de dag	
Cannelloni uit de oven 	20.50
gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met gorgonzolasaus en Parmezaanse kaas	
Fazant filet	23.50
met een saus van Tripel Karmeliet, met hete bliksem	
Kip Madras met rijst	20.50
Gegrilde kippendijen, cashewnoten, lente ui met een milde Indiase currysaus.	
Loco mix grill	25.50
gemarineerde kippendij, gelakte buikspek, sparerib en spiesje van ossenhaas	
Zalm en gamba	23.50
met vadouwansaus	

♦ TOMAHAWK STEAK ♦
(+/- 1000 gram vlees)

55.- (27.⁵⁰ p.p.)

Voor 2 personen of grote eters

Dry-Aged Irish Nature Prime Beef. Eén van de meest smaakvolle en exclusieve steaks. Mooi gemarmerde ribeye van de grill met iets vet voor extra smaak, geserveerd met diverse sausjes.

