

Na

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met slagroom en boerenijs	8. ⁵⁰
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten sorbetijs met seizoensfruit en slagroom	8. ⁵⁰
<i>Herren crème</i> luchtige custard pudding volgens oud Duits recept, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	8. ⁵⁰
<i>Crème brûlée</i> van witte chocolade en stroopwafels, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	8. ⁵⁰
<i>Loco appeltaart</i> volgens recept van oma Loco, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	8. ⁵⁰
<i>Dame blanche, u kent haar wel!</i> van boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	8. ⁵⁰
<i>Loco's gekkigheid</i> slagroom, meringue en geweekt rood fruit	8. ⁵⁰
<i>Achterboeks kaasplankje</i> Lieveldse kazen met Balsamicostroop, uiencompôte, druiven en Kletzen-Dadelbrood	12. ⁰⁰

ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbon, koekje en likeurtje	7. ⁵⁰
<i>Irish coffee</i> koffie met Ierse whisky en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Spanish coffee</i> koffie met Licor 43 en slagroom	7. ⁵⁰
<i>French coffee</i> koffie met Grand Marnier en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Italian coffee</i> koffie met Amaretto en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Brazilian coffee</i> koffie met Kahlúa en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Baileys coffee</i> koffie met Baileys en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Kiss of fire</i> koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	7. ⁵⁰
<i>Loco coffee</i> koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	7. 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 ge-
recht 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



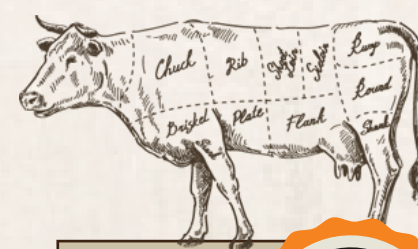
EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

**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 stil-
gestaan 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

- Flammkuchen** /m 14.⁷⁵
met crème fraîche, geitenkaas van de boerderij, vijgen, honing, cashewnoten, rucola en oude boerenkaas
- Flammkuchen** /m 13.⁷⁵
met crème fraîche, geweekte asperges, Achterhoekse ham, eitje, rucola en oude boerenkaas
- Knoflookbrood**  9.²⁵
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas
- Bruschetta**  10.⁷⁵
knapperige kruidenroosters met Hollandse zoetzure tomaatjes
- Broodplankje**  7.⁷⁵
met diverse sausjes en tapenades

★ ONZE SOEPEN ★

- Pompoensoep**  7.⁵⁰
van geroosterde pompoen met amandelroom en croutons
- Hollandse tomatensoep** /m 7.⁵⁰
met ouderwetse gehaktballetjes
- Doesburgse mosterdsoep** /m 7.⁵⁰
met uitgebakken spekjes en bosui
- Bospaddenstoelensoep**  7.⁵⁰
met shiitake, oesterzwam en kastanjechampignons

SALADES & MEER

- Salade ossenhaas** 15.⁹⁵
meschunsalade, tomaat, komkommer, radijs, bosui, gebakken champignons en ui, ossenhaaspuntjes en teriyakisaus
- Salade gamba** 15.⁹⁵
baby spinazie, parmezaanse kaas, pijnboompitjes, gebakken gamba's en truffel sojadressing

WARME VOORGERECHTEN

- Champignons in bierbeslag**  12.⁹⁵
met knoflooksaus
- Pittige gamba's** 14.⁷⁵
pittig gebakken gamba's op winterse groenten en roomsaus
- Hamgebraadje** 15.⁷⁵
originele Duitse mini Haxe met bosui-puree en stoofpeertjes



ONZE CARPACCIO'S

- Ossenhaas carpaccio** 14.⁵⁰
met basilicum pesto, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola
- Loco carpaccio** 15.⁷⁵
met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola
- Gerookte zalm carpaccio** 15.⁹⁵
carpaccio van gerookte zalm en heilbot met sushirijst, sesam mayonaise en wasabi kroepoek
- Tomaat mozzarella carpaccio**  14.⁵⁰
met basilicum pesto, balsamico siroop en rucola
- Lauwarme carpaccio**  13.⁷⁵
van drie kleuren Hollandse biet, rucola, geitenkaas, walnoten, honing mosterd dressing en rucola

- Caesar salade** /m 15.⁷⁵
romaine salade, geroosterde kip, ei, bacon, parmezaanse kaas, brood croutons, ansjovis en caesardressing

- Cocktail van rivierkreeftenstaartjes** 15.⁷⁵
heerlijke ouderwetse cocktail van rivierkreeftenstaartjes met een klassieke cocktailsaus

- Huzarensalade** 14.⁷⁵
huzarensalade zoals uit de jaren 70, met asperge rolletje, ei, gerookte vis en mayonaise

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** 17.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar
- Kuuk'n burger** 18.⁹⁵
van gegrilde en gelakte kippendijen met sla, Jamballausaus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar
- Cheeseburger** 18.⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, brie en cheddar
- Truffelbrie burger**  18.⁹⁵
truffelbrie met sla, truffelmayo, tomaat, augurk en mozzarella
- Vega(n)burger**  19.⁹⁵
vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq saus, tomaat, augurk, rode biet en cheddar
- Loco burger** 19.⁹⁵
runderburger 180 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en gebakken spiegeleitje
- Boeren burger** 19.⁹⁵
runderburger 180 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten, 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** 28.⁷⁵
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Locojus
- Ossenhaas Surf & Turf** 32.⁹⁵
ossenhaasbiefstuk 200 gram, gamba's, gegrilde paprika met saus van scampi
- Ossenhaas rendang** 31.⁷⁵
ossenhaasbiefstuk 200 gram en Indonesisch stoofvlees
- Ossenhaas bospaddenstoelen** 29.⁷⁵
ossenhaasbiefstuk 200 gram met bospaddenstoelensaus
- Ossenhaas peper** 28.⁷⁵
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus
- Duo hert & wildstoof "Royal"**  34.⁷⁵
hertenbiefstuk en wildstoof met een uitgebreid wildgarnituur en rode portsaus

ONZE HOOFDGERECHTEN

- Kipsaté van de Big Green Egg** 22.⁷⁵
met kruidige pindasaus, atjar, ei, gebakken uitjes en wasabi kroepoek
- Spareribs 'best in town'** 23.⁷⁵
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes
- Bio schnitzel Jäger style** 25.⁷⁵
met gebakken uien, champignons, spek, spiegeleitje en (peper)sau
- Traditionele Hollandse kaasfondue**  24.⁷⁵ p.p.
(vanaf 2 personen) heerlijk ouderwets kaasfonduen met plukbrood en een rijkelijk groentegarnituur
- Cannelloni uit de oven**  22.⁷⁵
gevuld met ricotta en spinazie, geserveerd met gorgonzolasaus en Parmezaanse kaas
- Wildstoof Royal**  25.⁷⁵
Achterhoekse wildstoof met wildgarnituur en stoofpeertjes
- Loco mix grill** 26.⁷⁵
gemarineerde kippendij, gelakte eisbein, sparerib en spiesje van ossenhaas met diverse sausjes
- Zalm en gamba's** 25.⁷⁵
met winterse groenten en een lichte sinaasappelsaus bereid in bakpapier
- Gepofte biet**  22.⁷⁵
blauwschimmelkaas, framboos en stoofpeer
- Chef's special** dagprijs
verrassend dagelijks wisselend gerecht van de chef

♦ SPIES ONWIES ♦
(2 personen)

750 grams megaspies om samen te delen met, kippendij, ossenhaas, varkenshaas en diverse groenten met saus naar keuze

28.⁷⁵ p.p

: VEGA /m: VEGA MOGELIJK