

Na

ONZE DESSERTS

Monchou 6.⁹⁵
huisgemaakt, met bolletje ijs

Loco Coupe 6.⁹⁵
3 soorten ijs met seizoensfruit en slagroom

Tiramisu 6.⁹⁵
volgens geheim recept

Yoghurt coupe 6.⁹⁵
3 bollen yoghurtijs met slagroom en bosvruchten

Crème brûlée 6.⁹⁵
van witte chocolade met Licor 43

Loco appeltaart 6.⁹⁵
volgens recept van Oma Loco, met bolletje ijs

ONZE KOFFIE'S

Koffie de Loods 6.⁹⁵
met bonbon, koekje en cream likeur

Irish coffee 6.⁹⁵
koffie met Ierse whisky en slagroom

Spanish coffee 6.⁹⁵
koffie met Licor 43 en slagroom

French coffee 6.⁹⁵
koffie met Grand Marnier en slagroom

Italian coffee 6.⁹⁵
koffie met Amaretto en slagroom

Brazilian coffee 6.⁹⁵
koffie met Kaluha en slagroom

Baileys coffee 6.⁹⁵
koffie met Baileys en slagroom

Kiss of fire 6.⁹⁵
koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom

Loco coffee 6.⁹⁵
koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom

★ KIDS MENU ★

Tomatensoepje 3.⁹⁵

Spareribs 7.⁹⁵
met friet en appelmoes

Frikandel, Kroket of Kipnuggets 7.⁹⁵
met friet en appelmoes

Kidsburger 7.⁹⁵
mini Runderburger met salade en friet

Bambino ijsje 4.⁹⁵

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!



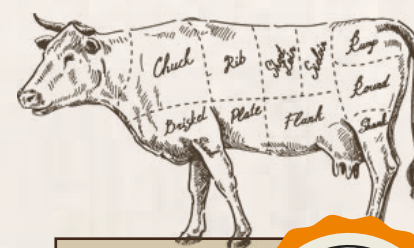
EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

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	
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	9. ⁵⁰
met gesmolten Cheddar, sour-cream en chilisaus	
Keuze ut: kip, rundergehakt of mozzarella	

★ ONZE SOEPEN ★

Bistro uiensoep	6. ²⁵
gegratineerd met Gruyère kaas	
Pomodori tomatensoep 	6. ²⁵
met basilicumroom en gegrilde groenten	
Mosterdsoep  /m	6. ²⁵
met spekjes en bosui	

WARME VOORGERECHTEN

Champignon Dordogne 	9. ⁵⁰
met knoflooksaus	
Croquet Gamba	12. ⁵⁰
3 garnalenkroketjes met Loco chili-mayo	
Achterhoekse gegrilde prei 	12. ⁵⁰
met groene asperges, geitenkaas en truffelsalsa	



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	
Tonijn carpaccio	14. ⁵⁰
met rucola, rode ui, sesam dressing en avocado	
Biet carpaccio 	11. ⁵⁰
met geitenkaas, walnoten, rucola en honing	
Vitello Tonnato	14. ⁵⁰
dun gesneden kalfsmuis met tonijncreme, kappertjes, rode ui en rucola	
Tomaat mozzarella carpaccio 	11. ⁵⁰
met basilicum en balsamico siroop	

SALADES

Salade ossenhaaspuntjes	13. ⁵⁰	Vega salade 	12. ⁵⁰
Meschun salade, tomaat, komkommer, radijs, lente ui, gebakken champignons, ui, ossenhaaspuntjes en teriyakisaus		spinazie, appel, gorgonzola, croutons en gesuikerde walnoten, met limoendressing	
Kippendij salade	13. ⁵⁰	Salade gerookte vis	15. ⁵⁰
Meschun salade, tomaat, komkommer, radijs, paddenstoelen, met sinaasappelmayonaise		Meschun salade, tomaat, komkommer, gerookte zalm, paling en makreel, met yoghurt-cocktailsaus	

: 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	
Cheese burger	16. ⁹⁵	Loco burger	17. ⁹⁵
runderburger 180 gram met sla, relisch, tomaat, augurk, brie en Cheddar		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 peper	26.50
met heerlijke pepersaus	
Ossenhaas gorgonzola	27.50
met tagliatelle, spinazie en gorgonzolasaus	
Argentina steak	26.50
met licht pittige Argentijnse jus	
Bavette steak met grote gamba's	27.50
'Surf & Turf' met karakteristiek rundvlees	

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco saté	19.50
van de varkenshaas met pindasaus, kroepoek, gekookt eitje en atjar tjampoer	
Spareribs	20.50
huisgemarineerd, met sausjes	
Gevulde biet 	19.50
met geitenkaas, walnoten, rucola en honing	
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	
Sliptongen	22.50
in roomboter gebakken slibtongetjes, met klassieke remouladesaus	
Kip Stroganoff in 't pannetje	20.50
met gegrilde paprika en traditionele stroganoffsaus	
Loco mix grill	25.50
gemarineerde kippendij, gelakte buikspek, sparerib en spiesje van ossenhaas	
Gegrilde kalfsoester	23.50
met kalfsstoof en gegrilde groene asperges	

♦ 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.

