

Na

## ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met boerenroomijs en slagroom	9.50
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten sorbetijs met seizoensfruit en slagroom	9.50
<i>Wafel crème brûlée</i> een verrassende combinatie, geserveerd met boerenroomijs en slagroom	9.50
<i>Pornstar Panna Cotta</i> met slagroom, passievrucht en meringue (met alcohol)	9.50
<i>Loco appeltaart</i> met boerenjongens ijs en slagroom	9.50
<i>Zomerse aardbeien cheesecake</i> Met een krokante bodem, boerenroomijs en slagroom	9.50
<i>Dame blanche, u kent haar wel!</i> 3 bollen boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	9.50
<i>Boerenjongens coupe</i> 3 bollen boerenjongens ijs met rum, rozijnen en slagroom	9.50

## ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbon, koekje en likeurtje	9.50
<i>Irish coffee</i> koffie met Ierse whisky en slagroom	9.50
<i>Spanish coffee</i> koffie met Licor 43 en slagroom	9.50
<i>French coffee</i> koffie met Grand Marnier en slagroom	9.50
<i>Italian coffee</i> koffie met Amaretto en slagroom	9.50
<i>Brazilian coffee</i> koffie met Kahlúa en slagroom	9.50
<i>Baileys coffee</i> koffie met Baileys en slagroom	9.50
<i>Kiss of fire</i> koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	9.50
<i>Loco coffee</i> koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	9.50

### TIP:

GEEF EENS EEN  
DINERBON CADEAU!

IN TE LEVEREN BIJ LOCO,  
TOSCANA & CUBANOS



**Loco**  
ETEN EN DRINKEN



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

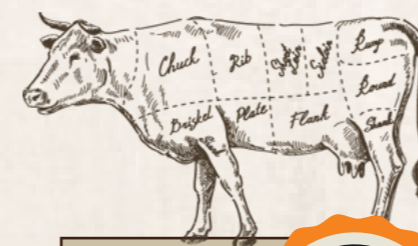


## EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

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!



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!



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.



## TO SHARE


- Nacho's /m 15.<sup>75</sup>  
met gesmolten cheddar, rendang, crème fraîche en chilisaus
- Knoflookbrood  11.<sup>50</sup>  
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas
- Bruschetta  12.<sup>50</sup>  
gegrilde broodjes met knoflook en een topping van heerlijke tomaten basilicum salsa
- Broodplankje  2 personen 5.<sup>95</sup>  
met diverse sausjes en tapenades  
4 personen 8.<sup>95</sup>

### ★ ONZE SOEPEN ★

- Hollandse tomatensoep /m 8.<sup>00</sup>  
met ouderwetse gehaktballetjes
- Doesburgse mosterdsoep /m 8.<sup>00</sup>  
met uitgebakken spekjes en bosui
- Franse uiensoep 8.<sup>00</sup>  
van 3 verschillende soorten uien met spekjes en een krokante toast met parmezaanse kaas



## WARME VOORGERECHTEN

- Champignons dordogne  14.<sup>00</sup>  
gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag, met knoflooksaus
- Gebakken gamba's 15.<sup>50</sup>  
in knoflookolie
- Beefrolletjes 15.<sup>00</sup>  
gevuld met knoflook, bosui en teriyaki



## ONZE CARPACCIÓS

- Ossenhaas carpaccio 15.<sup>00</sup>  
met basilicum pesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola
- Loco carpaccio 16.<sup>00</sup>  
met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola
- Gerookte zalm carpaccio 15.<sup>50</sup>  
met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola
- Tomatencarpaccio  15.<sup>25</sup>  
met burrata, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Achterhoekse beantri ham 16.<sup>00</sup>  
met burrata, tomatensalsa, balsamico siroop en rucola


## SALADES & MEER

- Vissalade 16.<sup>50</sup> Flammkuchen bacon en brie /m 15.<sup>50</sup>  
garnalen, gerookte zalm, mesclun, komkommer, tomaat, rode ui en miso mayo  
met creme fraîche, gedroogde zonnebloempitten en rucola
- Caesar salade /m 16.<sup>50</sup> Flammkuchen kip /m 15.<sup>50</sup>  
romaine salade, geroosterde kip, ei, bacon, parmezaanse kaas, brood croutons, ansjovis en Caesar dressing  
met bbq-saus, paprika, rode ui, jonge kaas en rucola
- Salade Camembert  16.<sup>50</sup>  
camembert uit de oven met mesclun salade, walnoten, honing, komkommer en tomaat

: VEGA /m: VEGA MOGELIJK

## ONZE BURGERS

Al onze burgers zijn ambachtelijk gemaakt van 100% puur rundvlees. De burgers worden standaard medium gebakken, geserveerd met een brioche bol, verse friet en onze eigen Loco mayo.

- |   |   |
|---|---|
| Classic burger 22. <sup>50</sup><br>runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar                    | Burger on fire 24. <sup>50</sup><br>runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, rode ui, augurk, bacon en cheddar  |
| Spicy crispy chicken burger 23. <sup>50</sup><br>burger met sla, pittige Joppiesaus, tomaat, rode ui, augurk en cheddar | Vega(n)burger  24. <sup>50</sup><br>vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq-saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar |
|   | Loco burger 24. <sup>50</sup><br>runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje   |
|   | Boeren burger 24. <sup>50</sup><br>runderburger 200 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar  |

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet.

## onze steaks

- Ossenhaas tournedos classic 33.<sup>50</sup>  
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Locojus
- Ossenhaas tournedos rendang 35.<sup>50</sup>  
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigengemaakte rendang
- Ossenhaas tournedos peper 33.<sup>50</sup>  
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus
- Bistecca 33.<sup>50</sup>  
ossenhaasbiefstuk 200 gram met chimichurri, parmezaanse kaas en rucola
- Dry aged steak van de week **dagprijs**  
wisselend aanbod uit onze dry aged kast neem gerust een kijkje!

## ONZE HOOFDGERECHTEN

- Loco's kipsaté 25.<sup>50</sup>  
met atjar, truffel kroepoek, gekookt eitje en kruidige satésaus
- Spareribs 'best in town' keuze uit mild of spicy 27.<sup>50</sup>  
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes
- Bio schnitzel Jäger style 27.<sup>50</sup>  
met gebakken uien, champignons, spek, gebakken spiegeleitje en pepersaus
- Teriyaki ossenhaas /m 26.<sup>50</sup>  
ossenhaaspuntjes met wortel, bosui, paprika, rode ui, knoflook, teriyaki en noodles
- Gegrilde zalmfilet 27.<sup>50</sup>  
met een frisse citroen-dille saus en seizoensgroenten
- Mixed grill spies 26.<sup>75</sup>  
buikspek, ossenhaas, kippendij, varkensribeye en chimichurri
- Rendang 25.<sup>50</sup>  
Indonesisch stoofvlees met noodles
- Spaghetti burrata  26.<sup>50</sup>  
spaghetti met burrata, pesto, cherry tomaten en verse basilicumblaadjes
- Gegrilde lamskoteletten 32.<sup>50</sup>  
met tijmjus, gegrilde groenten en tzatziki
- Varkensribeye 28.<sup>50</sup>  
geserveerd met gekonfijte uien en kruidenboter

BRISKET  
250 GRAM

Onze slow-cooked brisket is perfect bereid om een onvergetelijke smaakervaring te bieden. Een mals stuk vlees dat smelt op de tong, met een perfecte balans tussen vet en magerheid.

34.<sup>50</sup>