

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>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	9. ⁵⁰
<i>Loco's gekkigheid</i> slagroom, meringue en geweekt rood fruit	9. ⁵⁰
<i>Lievelde kaasplankje</i> Lieveldse kazen met balsamicostroop en Achterhoekse roggebrood	12. 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 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!

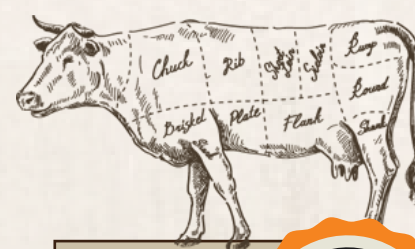
**De stoomtrein is inmiddels vervangen
door de diesel locomotief. Maar de
sfeervolle horecalocatie aan het spoor
is sinds 1932 nauwelijks veranderd.
Bij aankomst heeft het uitnodigende
karakteristieke pand nog steeds de
aantrekkingskracht
van een warme deken.**

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, geweekte asperges,
Achterhoekse ham, eitje, rucola en oude boerenkaas

Knoflookbrood ✓ 9.⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter
en oude boerenkaas

Bruschetta ✓ 10.⁷⁵
knapperige kruidenroosters met Hollandse
zoetzure tomaatjes

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

Bospaddenstoelensoep ✓ 7.⁵⁰
met shiitake, oesterzwam, kastanjechampignons
en eekhoorntjesbrood

SALADES & MEER

Salade ossenhaas 16.⁵⁰
mesclun salade, tomaat, komkommer, radijs, bosui,
gebakken champignons en ui, ossenhaaspuntjes
en teriyakisaus

Salade gamba 16.⁵⁰
baby spinazie, parmezaanse kaas, pijnboompitjes,
gebakken gamba's en truffel sojadressing

WARMES VOORGERECHTEN

Champignons in bierbeslag ✓ 13.⁵⁰
gemarineerde champignons gebakken
in bierbeslag met knoflooksaus

Pittige gamba's 15.⁵⁰
pittig gebakken gamba's op winterse groenten
en roomsaus



ONZE CARPACCIO'S

Ossenhaas 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 kappertjes, honing-mosterd dressing,
rode ui en rucola

Tomaat mozzarella carpaccio ✓ 14.⁵⁰
met basilicum pesto, balsamico siroop en rucola

Lauwarme bieten carpaccio ✓ 14.⁵⁰
van drie kleuren Hollandse biet, rucola,
geitenkaas, walnoten en honing-mosterd dressing

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 grams met sla, relish, tomaat,
augurk en cheddar

Cheeseburger 19.⁷⁵
runderburger 180 grams met sla, relish, tomaat,
augurk, rode ui, brie 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 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 29.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen
Locojuis

Ossenhaas Surf & Turf 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met gamba's
met saus van scampi

Ossenhaas rendang 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram en
Indonesisch stoofvlees

Ossenhaas bospaddenstoelen 29.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met
bospaddenstoelensaus

Ossenhaas peper 29.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een
milde pepersaus

ONZE HOOFDGERECHTEN

Kipsaté van de Big Green Egg 22.⁷⁵
met kruidige pindasaus, atjar, ei, gebakken uitjes en
wasabi kroepoek

Spareribs 'best in town' 24.⁵⁰
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en
geserveerd met diverse sausjes

Bio schnitzel Jäger style 25.⁷⁵
met gebakken uien, champignons, spek, spiegeleitje
en pepersaus

Cannelloni uit de oven ✓ 23.⁵⁰
gevuld met ricotta en spinazie, gorgonzolasaus,
parmezaanse kaas en rucola

Wildstoof Royal 26.⁵⁰
Achterhoekse wildstoof met wildgarnituur en stoofpeertjes

Loco mix grill 28.⁵⁰
gemarineerde kippendij saté, gelakt buikspek, sparerib
en spiesje van ossenhaas met chimichurri

Zalm en gamba's 25.⁷⁵
met winterse groenten en een lichte sinaasappelsaus

Gepofte biet ✓ 23.⁵⁰
blauwschimmelkaas, framboos en stoofpeer

Chef's special dagprijs
verrassend dagelijks wisselend gerecht van de chef

♦ **SPIES ONWIES** ♦
(2 personen)

de 700 grams spies om samen te
delen met, kippendij, ossenhaas,
varkenshaas, en diverse groenten,
saus naar keuze

28.⁷⁵ p.p

✓: VEGA ✓/m: VEGA MOGELIJK