

Na

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>Loco choco mousse</i> lekker luchtig op z'n Loco's	6. ⁹⁵
<i>Lieveldse hangop</i> uitgelekte boerenyoghurt uit Lieveelde met aardbeien	6. ⁹⁵
<i>Crème brulée</i> van witte chocolade met Licor 43	6. ⁹⁵
<i>Loco appeltaart</i> volgens recept van Oma Loco, met bolletje ijs	6. ⁹⁵

ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbons, koekje en creme likeur	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 Kaluha 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

★ 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

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

ETEN EN DRINKEN

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!



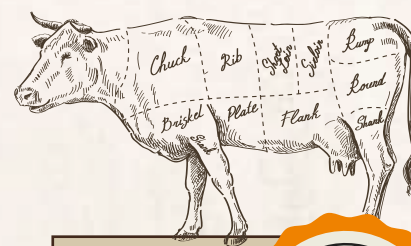
EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

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.

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!**

Heerlijk Eerlijk!



TO SHARE

Flammkuchen  /m)	11. ⁵⁰
met crème fraîche, rucola, parmaham, olijven, Parmezaanse kaas	
Knoflookbrood 	8. ⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en kaas	
Loco Antipasti  /m	9. ⁹⁵
met Italiaanse kaas, worst, en 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  /m	8. ⁷⁵
met gesmolten kaas, rundergehakt, sour-cream en chilisaus	

★ ONZE SOEPEN ★

Wortel-curry soep 	6. ²⁵
met kokos en een tropische touch	
Pomodori tomatensoep 	6. ²⁵
met basilicumroom en gegrilde groenten	
Mosterdsoep 	6. ²⁵
met spekjes en bosui	

WARME VOORGERECHTEN

Champignon Dordogne 	9. ⁵⁰
met knoflooksaus	
Mager buikspek	11. ⁵⁰
langzaam gegaard, afgelakt met Ahornstroop	
Croquette d'Babette	11. ⁵⁰
kalfs-oesterzwam kroketjes van onze keukenprinses	



ONZE CARPACCIO'S

Runder carpaccio	13. ⁵⁰
met pesto, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en rucola	
Ribeye carpaccio	15. ⁵⁰
met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, rucola, truffel crème en kastanjechampignon	
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 honingdressing	
Oesterzwam carpaccio 	13. ⁵⁰
met rucola, pijnboompitjes en soja dressing	
Octopus carpaccio	14. ⁵⁰
met rucola, limoen crème en pijnboompitjes	
Tomaat mozzarella carpaccio 	11. ⁵⁰
met basilicum en balsamico siroop	

SALADES

Salade ossenhaaspuntjes	13. ⁵⁰	Salade Niçoise	12. ⁵⁰
mesclun salade, tomaat, komkommer, radijs, lente ui, gebakken champignons, ui, ossenhaaspuntjes en teriyakisaus		tomaat, radijs, aardappel, sperziebonen, ui, ei, olijven, ansjovis, lente ui, tonijn en mosterd dressing	
Cesar salade  /m	12. ⁵⁰	Salade Gamba	13. ⁵⁰
romaine sla, radijs, ei, Parmezaanse kaas, croutons, lente ui, bacon, ansjovis, gerookte kip en ceasar dressing		mesclun salade, tomaat, komkommer, radijs, ui, ei, lente ui, gegrilde gamba's, sweet chili 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	15. ⁹⁵	Vega kip burger 	16. ⁹⁵
runderburger 180 grams met sla, relisch, tomaat, augurk en Cheddar		vega burger met sla, jamballasaus, tomaat, augurk, rode ui, avocado en Cheddar	
Spicy burger	15. 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, 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	
Duo Ossenhaas & Sucade	27.50
heerlijke combi van ossenhaas en malse sukade	
Bavette steak met grote gamba's	27.50
'Surf & Turf' met karakteristiek rundvlees	
Rib-eye	28.50
gegrilde rib-eye en kruiden chimichurri	

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco saté	19.50
van de varkenshaas met pindasaus, kroepoek, gekookt eitje en atjar tjampoer	
Spareribs	20.50
huisgemarineerd met sausjes	
Vega quiche 	19.50
gevuld met groenten, zontomaat, mozzarella en champignons, met groene asperges	
Bio schnitzel	22.50
met pepersaus van het biologische scharrelvarken uit de streek	
Vangst van de dag	Dagprijs
de bediening informeert u graag over de vangst van de dag	
Ravioli ricotta 	19.50
pasta gevuld met ricotta, spinazie en gele paprikasaus	
Gebakken schelvisfilet	21.50
met groene kruiden en limoen boter	
Gevulde Achterhoekse maiskipfilet	21.50
met basilicummousse op een bedje van risotto en tomaatjes	
Lamskoteletten	22.50
van de grill met tijm, jus en 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.

