

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>Cheesecake met frambozen</i> 'een zomerbriesje op je bord', geserveerd met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
<i>Crème brûlée</i> van witte chocolade en sinaasappel, 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

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 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!



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.

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

Nacho's /m 14.⁷⁵

met gesmolten cheddar, sour cream, bonenmix en chilisaus

Keuze uit: rundergehakt of mozzarella

Knoflookbrood  9.⁵⁰

gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas

Bruschetta  10.⁷⁵

gegrilde broodjes met knoflook en kruiden met een topping van heerlijke tomaten basilicum salsa

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

Tom kha kai /m 7.⁵⁰

De bekende Thaise soep met kip, noedels, shiitake en bosui

SALADES & MEER

Tataki van diamanthaas 16.⁵⁰

steak reepjes op salade van sajoer boontjes, taugé, rode ui met sesam soja dressing

Loco shirmp salad 16.⁵⁰

garnalen, mesclun sla, komkommer, tomaat met miso mayo

WARME VOORGERECHTEN

Champignons in bierbeslag  13.⁵⁰

gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag met knoflooksaus

Pittige gamba's 15.⁵⁰

pittig gebakken gamba's in 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

Tomaat mozzarella carpaccio  14.⁵⁰

met basilicum pesto, balsamico siroop en rucola

Courgette carpaccio  14.⁵⁰

met geitenkaas, geroosterde tuinbonen, zongedroogde tomaten en tzatziki

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

Kuuk'n burger 19.⁷⁵

gegrilde kippendij met Jamballasaus, sla, rode ui, tomaat, augurk 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 Locojus

Ossenhaas rendang 33.⁵⁰

ossenhaasbiefstuk 200 gram en Indonesisch stoofvlees

Ossenhaas peper 29.⁵⁰

ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus

Achterhoekse ossenhaas 30.⁵⁰

lekker 'olderwets' met jus, champignons en ui

ONZE HOOFDGERECHTEN

Kip à la Normande in het pannetje 23.⁷⁵

in boter gebakken met spekjes, sjalotjes, appelcider en appels

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

Kabeljauw 24.⁷⁵

met tomatensalsa

Loco mix grill 28.⁵⁰

gemarineerde kippendij saté, gelakt buikspek, sparerib en spiesje van ossenhaas met chimichurri

Vispannetje 23.⁷⁵

een mix van verse vissoorten zo uit de zee, in een heerlijke roomsaus

Geroosterde tofu met noedels  23.⁵⁰

tofu, noedels, edamame boontjes, wortel, bosui, afgeblust met soja en chilisaus

Chef's special dagprijs

verrassend dagelijks wisselend gerecht van de chef

SLOW COOKED BEEF SHORT RIBS

Op de Green Egg gegrild rundvlees, langzaam gegaard in jus van rode wijn, met verse kruiden, specerijen en groenten. American style soft & tender!

27.⁵⁰