

Na

ONZE DESSERTS

<i>Monchou</i> huisgemaakt met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
<i>Loco Coupe</i> 3 soorten sorbetijs met seizoensfruit en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Wafel en warme kersen</i> wafel en warme kersen, geserveerd met boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Crème brûlée 43</i> met witte chocolade, likeur 43, boerenroomijs en slagroom	9. ⁵⁰
<i>Loco appeltaart</i> volgens recept van oma Loco, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	9. ⁵⁰
<i>Loco choco</i> chocoladecake met boerenroomijs en slagroom.	9. ⁵⁰
<i>Dame blanche, u kent haar wel!</i> van boerenroomijs en slagroom, geserveerd met warme chocoladesaus	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 stil-gestaan in combinatie met de moderne faciliteiten van nu, zorgt voor een comfortabel gevoel.



WWW.LOCOLIEVELDE.NL

TO SHARE

Nacho's /m 16.²⁵
met gesmolten cheddar, rundergehakt, sour cream, bonenmix en chilisaus

Knoflookbrood  11.⁵⁰
gegarneerd met knoflook, kruidenboter en oude boerenkaas

Bruschetta  12.⁵⁰
gegrilde broodjes met knoflook en kruiden met een topping van heerlijke tomaten basilicum salsa

Broodplankje  2 personen 5.⁹⁵
met diverse sausjes en tapenades
4 personen 8.⁹⁵

★ ONZE SOEPEN ★

Hollandse tomatensoep /m 8.²⁵
met ouderwetse gehaktballetjes

Doesburgse mosterdsoep /m 8.²⁵
met uitgebakken spekjes en bosui

Franse uiensoep 8.²⁵
van 3 verschillende soorten uien met spekjes en een krokante toast met parmezaanse kaas

SALADES & MEER

Tataki van diamanthaas 17.⁵⁰
steak reepjes op salade van sajoer boontjes, taugé, rode ui met sesam soja dressing

Steak tartaar 17.⁵⁰
traditionele gehakte Ossenhaas met gehakte uitjes, kappertjes, truffelmayo en peterselie

WARME VOORGERECHTEN

Champignons in bierbeslag  15.⁵⁰
gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag met knoflooksaus

Pittige gamba's 16.⁵⁰
pittig gebakken gamba's in roomsaus



ONZE CARPACCIO'S

Ossenhaas carpaccio 16.⁵⁰
met basilicum pesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola

Loco carpaccio 17.⁵⁰
met truffelmayo, pijnboompitjes, kastanjechampignons, Achterhoekse oude kaas en rucola

Gerookte zalm carpaccio 16.⁵⁰
met mosterd-dille dressing, gefrituurde kappertjes, komkommer en rucola

Gegrilde paprika carpaccio  15.⁵⁰
met pijnboompitten, rode ui, zongedroogde tomaten en sesammayo

ONZE BURGERS

Al onze burgers zijn ambachtelijk gemaakt van 100% puur rundvlees. De burgers worden medium gebakken geserveerd met een reuzebol, verse frites en mosterd balsamico mayonaise.

Classic burger 20.⁵⁰
runderburger 180 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar

Kuuk'n wafel burger 21.⁵⁰
heerlijke combinatie van kipdij en een wafel, met bbq-saus sla, rode ui, tomaat, augurk en cheddar

Vega(n)burger  22.⁵⁰
vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar

Loco burger 22.⁵⁰
runderburger 180 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje

Boeren burger 22.⁵⁰
runderburger 180 gram met sla, Joppiesaus, tomaat, augurk, gebakken champignons en ui, bacon en cheddar

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met 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 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met onze eigen Locojus

Ossenhaas Achterhoekse stoof 35.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met stoofvlees van Achterhoeks rundvlees

Ossenhaas peper 33.⁵⁰
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een milde pepersaus

Achterhoekse biefstuk 30.⁵⁰
kogelbiefstuk 200 gram met rode wijnsaus, champignons en ui

Apart bij te bestellen

Salade 4.²⁵
Puntzakje frites 4.²⁵

ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco's kipsaté 24.⁹⁵
met atjar, truffel kroepoek, gekookt eitje en kruidige satésaus

Spareribs 'best in town' 26.⁵⁰
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes

Oma's kip in het pannetje 26.⁵⁰
met paddenstoelen en Schwarzwalders schinken in rode wijn saus

Bio schnitzel Jäger style 26.⁵⁰
met gebakken uien, champignons, spek, spiegeleitje en pepersaus

Cannelloni uit de oven  25.⁵⁰
gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd met rucola en een paddenstoelen truffelsaus

Gegrilde zalmfilet 27.⁵⁰
met citroen-dillesaus

Loco mix grill 29.⁵⁰
gemarineerde kippendij saté, gelakt buikspek, sparerib en spiesje van ossenhaas met chimichurri

Oma's stoofpotje 25.⁵⁰
Achterhoekse runderstoof met paddenstoelen en een uitgebreid garnituur

Achterhoekse groente curry  26.⁵⁰
met basmati rijst en cashewnoten in een romige kokossaus

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!

32.⁵⁰