

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 crème brûlée</i> een verrassende combinatie, geserveerd met slagroom en boerenroomijs	9.50
<i>Mango cheesecake</i> geserveerd met slagroom en boerenroomijs	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> 3 bollen 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

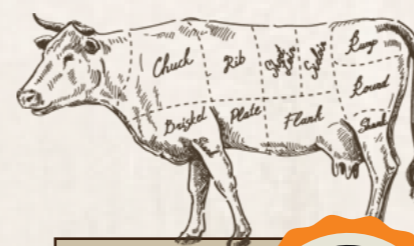


## EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

**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!*



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!

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 14.<sup>75</sup>  
keuze uit: pulled oesterzwam of rendang met gesmolten cheddar, sour cream, bonenmix 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>  
4 personen 8.<sup>95</sup>  
met diverse sausjes en tapenades

### ★ ONZE SOEPEN ★


- Hollandse tomatensoep /m 7.<sup>50</sup>  
met ouderwetse gehaktballetjes
- Doesburgse mosterdsoep /m 7.<sup>50</sup>  
met uitgebakken spekjes en bosui
- Franse uiensoep 7.<sup>50</sup>  
van 3 verschillende soorten uien met spekjes en een krokante toast met parmezaanse kaas

## SALADES & MEER

- Loco shrimp salad 16.<sup>50</sup> Flammkuchen parmaham /m 15.<sup>50</sup>  
garnalen, mesclun sla, komkommer, tomaat en miso mayo met sour cream, olijven, parmezaanse kaas, rucola en parmaham
- 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, kipdij, paprika, rode ui, jonge kaas en rucola
- Salade brie  16.<sup>50</sup>

: VEGA /m: VEGA MOGELIJK

## WARME VOORGERECHTEN

- Champignons in bierbeslag  15.<sup>50</sup>  
gemarineerde champignons gebakken in bierbeslag met knoflooksaus
- Pittige gamba's 16.<sup>50</sup>  
pittig gebakken gamba's in roomsaus



## ONZE CARPACCIO'S


- Ossenbaas carpaccio 15.<sup>50</sup>  
met basilicum pesto, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en rucola
- Loco carpaccio 16.<sup>50</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
- Drie kleuren Hollandse biet  15.<sup>25</sup>  
met feta, geroosterde tuinbonen, komkommer, rode ui en rucola
- Achterhoekse beantri ham 16.<sup>25</sup>  
met burrata, tomatensalsa, balsamico siroop en rucola

## 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 20.<sup>50</sup>  
runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar
- Spicy burger 21.<sup>50</sup>  
runderburger 200 gram met sla, sriracha, rode ui, tomaat en augurk

Kuuk'n wafel burger 21.<sup>50</sup>  
heerlijke combinatie van kipdij en een wafel, met sla, bbq-saus, rode ui, tomaat, augurk en cheddar

Vega(n)burger  22.<sup>50</sup>  
vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq-saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar

Loco burger 22.<sup>50</sup>  
runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje

Boeren burger 22.<sup>50</sup>  
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
- Surf & Turf 32.<sup>50</sup>  
kogelbiefstuk 200 gram met gamba's en rode wijnsaus

### Apart bij te bestellen

- Salade 3.<sup>95</sup>
- Puntzakje friet 4.<sup>25</sup>
- Warme groenten 4.<sup>25</sup>

## ONZE HOOFDGERECHTEN

Loco's kipsaté 24.<sup>95</sup>  
met atjar, truffel kroepoek, gekookt ei en kruidige satésaus

Spareribs 'best in town' keuze uit mild of spicy 26.<sup>50</sup>  
huis gemarineerd, langzaam gegaard, gelakt en geserveerd met diverse sausjes


Bio schnitzel Jäger style 26.<sup>50</sup>  
met gebakken uien, champignons, spek, gebakken spiegeleitje en pepersaus

Achterhoekse vegetarische curry  met naanbrood 26.<sup>50</sup>  
vegetarische curry boordevol groenten geserveerd met warm naanbrood en basmatirijst

Gebakken zalm 27.<sup>50</sup>  
met vadouvansaus

Loco mix grill 29.<sup>50</sup>  
gemarineerde kippendij saté, gelakt buikspek, sparerib en een spiesje van ossenhaas met chimichurri

Gegrilde varkenshaas 24.<sup>50</sup>  
200 gram varkenshaas met stroganoffsaus

Spaghetti burrata  25.<sup>50</sup>  
spaghetti pesto, cherry tomaten, burrata en verse basilicumblaadjes

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

## 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.

32.<sup>50</sup>