

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>Tarte tatin</i> omgekeerd gebakken appeltaartje met kaneel ijs	9.50
<i>Loco appeltaart</i> met boerenjongens ijs	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
<i>Boerenjongens coupe</i> 3 bollen boerenjongens ijs met rum, rozijnen en slagroom	9.50

## ONZE KOFFIE'S

<i>Koffie de Loods</i> met bonbon, koekje en likeurtje	9.50
<i>Irish coffee</i> koffie met Ierse whisky en slagroom	9.50
<i>Spanish coffee</i> koffie met Licor 43 en slagroom	9.50
<i>French coffee</i> koffie met Grand Marnier en slagroom	9.50
<i>Italian coffee</i> koffie met Amaretto en slagroom	9.50
<i>Brazilian coffee</i> koffie met Kahlúa en slagroom	9.50
<i>Baileys coffee</i> koffie met Baileys en slagroom	9.50
<i>Kiss of fire</i> koffie met Tia Maria, Cointreau en slagroom	9.50
<i>Loco coffee</i> koffie met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom	9.50

### 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

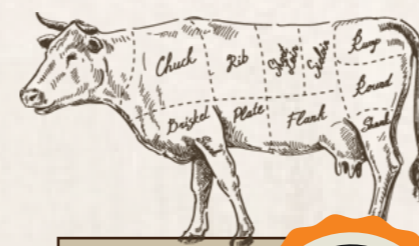


## EEN WARM WELKOM BIJ LOCO!

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!



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>  
met gesmolten cheddar, rendang, crème fraîche 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>  
met diverse sausjes en tapenades  
4 personen 8.<sup>95</sup>


### ★ 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
- Goulashsoep 7.<sup>50</sup>  
de echte Hongaarse

## SALADES & MEER

- Loco shrimp salad 16.<sup>50</sup> Flammkuchen /m 15.<sup>50</sup>  
garnalen, mesclun sla, komkommer, tomaat en miso mayo met crème fraîche, geweekte asperges, Achterhoekse ham, eitje, rucola en oude kaas
- 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 met bbq-saus, kipdij, paprika, rode ui, jonge kaas en rucola
- Salade Camembert  16.<sup>50</sup>  
camembert uit de oven met mesclun salade, walnoten, honing, komkommer en tomaat

## 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
- Beefrolletjes 15.<sup>50</sup>  
gevuld met knoflook, bosui, en teriyaki




## 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
- Oosterse carpaccio 16.<sup>50</sup>  
met sesam-sojadressing, bosui, rucola, gebakken uitjes 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><br>runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk en cheddar                    | Cheese burger 22. <sup>50</sup><br>runderburger 200 gram met brie, sla, relish, tomaat, rode ui, augurk en cheddar  |
| Spicy crispy chicken burger 21. <sup>50</sup><br>burger met sla, pittige joppiesaus, tomaat, rode ui, augurk en cheddar | Vega(n)burger  22. <sup>50</sup><br>vegetarische burger met pulled oesterzwam, sla, bbq-saus, tomaat, augurk, rode ui en cheddar |
|   | Loco burger 22. <sup>50</sup><br>runderburger 200 gram met sla, relish, tomaat, augurk, rode ui, boerenmetworst, cheddar en een gebakken spiegeleitje   |
|   | Boeren burger 22. <sup>50</sup><br>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
- Dry aged steak van de week **dagprijs**  
wisselend aanbod uit onze dry aged kast
- Ossenhaas tournedos champignon 33.<sup>50</sup>  
ossenhaasbiefstuk 200 gram met een klassieke champignons roomsaus

## ONZE HOOFDGERECHTEN

- Loco's kipsaté 24.<sup>95</sup>  
met atjar, truffel kroepoek, gekookt eitje 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
- Schelvis 27.<sup>50</sup>  
met appelstroop, zeekraal en zoete aardappelpuree
- Loco mix grill 29.<sup>50</sup>  
spareribs, kipdij, ossenhaas, mini burger
- Oma's stoofpotje 25.<sup>75</sup>  
Achterhoekse runderstoof met paddenstoelen en een uitgebreid garnituur
- 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
- Pork rib roast 25.<sup>50</sup>  
250 gr thomahawk van het varken, gegrild met tijmjus, zoete aardappelpuree en gekonfijte uien

## 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>**